



Lumache di parracina all'Ischitana

Author: Redazione Ischia.it

Antico piatto della tradizione contadina isolana.

Preparation

No Description available

Notes

Preparare un tnto con aglio, carota, cipolla, sedano e lasciare imbiondire in olio. Aggiungere le lumache e farle insaporire per qualche minuto; quindi bagnare il tutto con il vino ed aggiungere le spezie.

Aggiungere poi il pomodoro e far cuocere per una mezz'ora. Man mano che si asciuga il composto aggiungere il brodo (se è possibile) o l'acqua .

In un piatto distribuire 4-5 "freselle" e versarci le lumache.

| | | | |
|-------------------------|------------|--------------------------|--------|
| Preparation time | 5 min | Difficulty | Simple |
| Portions | 4 servings | Amount | |
| Country/Region | Italy | Costs per portion | |