



Lumache di parracina all'Ischitana

Autore: Redazione Ischia.it

Antico piatto della tradizione contadina isolana.

Preparazione

Nessuna descrizione

Note

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.

| | | | |
|------------------------------|------------|---------------------------|--------|
| Tempo di preparazione | 5 min | Difficoltà | Facile |
| Porzioni | 4 porzioni | Spesa | |
| Nazione/Regione | Italy | Costo per porzione | |