
LUMACHE ALLA FINALINA

Ingredienti per 4 persone:

- 32 lumache,
- olio d'oliva,
- 1 cipolla,
- 1 pomodoro,
- prezzemolo,
- basilico,
- maggiorana,
- sedano,
- vino bianco,
- 3 noci,
- 8 nocciole,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 1 cucchiaio di formaggio pecorino,
- brodo,
- sale,
- pepe.

Purgare bene le lumache.

Soffriggere la cipolla nell'olio, aggiungere prezzemolo tritato, basilico, maggiorana, sedano, pomodoro a pezzetti.

Far rosolare e aggiungere le lumache; salare e pepare.

Quando il pomodoro è sfatto coprire di vino bianco.

Cuocere coperto a fuoco basso per 3 ore.

Pestare i gherigli di noce, le nocciole, i capperi e il pecorino e ridurre a crema.

Diluire con brodo, versare sulle lumache e cuocere per 2 minuti.