

LUMACHE ALLA ROMANA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 48 lumache sgusciate,
- 6 cl di olio d'oliva,
- 2 spicchi di aglio,
- 50 g di pomodori pelati,
- pepe di Caienna,
- 1/2 cucchiaino di menta secca,
- sale,
- pepe.

Fare soffriggere l'olio con l'aglio.

Appena dorati aggiungere i pomodori, la menta e una presa di pepe di Caienna.

Aggiungere le lumache e lasciarle cuocere a fuoco moderato per 30 minuti.

Salare, pepare e servire.