

## LUMACHE ALLA TICINESE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 lumache senza guscio e pulite,
- 20 g di burro,
- 100 g di pancetta,
- 20 cl di vino bianco secco,
- 20 noci,
- prezzemolo,
- maggiorana,
- sale,
- pepe.

Rosolare le lumache in pochissimo burro.

Aggiungere la pancetta tagliata a pezzetti, bagnare col vino, salare, pepare e aggiungere le noci tritate. Cuocere per 2 ore a coperto e a fuoco molto basso.