

LUMACHE ALL'ORIGANO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 lumache,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 4 spicchi di aglio,
- 1 pezzetto di peperoncino piccante senza semi,
- 500 g di pomodori pelati spezzettati,
- origano,
- sale.

In un tegame soffriggete nell'olio gli spicchi d'aglio leggermente schiacciati e il peperoncino; toglieteli, versate i pomodori, salate il necessario, unite abbondante origano, portate a bollire e, infine, aggiungete le lumache (precedentemente spurgate).

Cuocete a fuoco moderato per un'oretta.

Regolate di sale e servite.

Il sugo non dovrà essere molto addensato in modo che vi si possa inzuppare il pane.