

## LUMACHE IN SALSA PICCANTE

Ingredienti per 6 persone:

- 36 lumache sgusciate e lessate,
- 3 spicchi di aglio,
- 1 peperoncino rosso,
- 3 acciughe,
- sale,
- pepe,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- alcune foglie di menta fresca,
- 400 g di pomodori.

Fate scaldare l'olio in una capace casseruola e soffriggetevi gli spicchi d'aglio a calore moderato fino a quando prendono colore, dopodiché eliminateli e mettete nel recipiente le acciughe lavate, private della lisca e sminuzzate.

Lasciatele cuocere fino a quando si saranno disfatte, quindi unite i pomodori, pelati, privati dei semi e ridotti a filetti, e il peperoncino spezzettato.

Fate addensare un poco la salsa a fuoco dolce, poi conditela con il sale necessario, una macinata di pepe e alcune foglie di menta tritate e aggiungete le lumache.

Lasciate insaporire i molluschi nella salsa per circa 30 minuti, a calore moderato, quindi servite con fette di pane casereccio.