

## LUMACHINE ALLA VENETA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di lumachine di mare,
- 3 spicchi di aglio,
- 1 manciata di prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lasciate spurgare le lumachine in acqua salata per qualche ora e, dopo, lavatele con cura.

Pestate nel mortaio l'aglio con il prezzemolo fino ad ottenere un pesto fine.

Amalgamatevi un po' d'olio e aggiungetelo alle lumachine in una pentola, coprite a filo con dell'acqua e fate cuocere per 15 minuti.

Salate, pepate, mescolate bene e servite nel guscio.

Per togliere il mollusco dalla conchiglia usate dei piccoli stecchini.