

LUMACHE ALLA LIGURE

Ingredienti per 4 persone:

- 48 lumache lessate
- 400 g di passato di pomodoro
- 10 g di funghi secchi
- vino bianco secco
- 3 cucchiaini olio d'oliva
- 1 cipolla
- 1 spicchio aglio
- 1 ciuffo prezzemolo
- 1 rametto rosmarino
- 1/2 cucchiaino origano
- sale
- pepe

Mettete i funghi a bagno nell'acqua tiepida per 2 ore.

Tritate la cipolla, uno spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, insaporite il tutto in un tegame con tre cucchiaini d'olio.

Aggiungete gli aghi di un rametto di rosmarino, i funghi strizzati e spezzettati, mezzo cucchiaino di origano e amalgamate gli ingredienti.

Cuocete per 5 minuti, unite le lumache, mescolate, lasciatele insaporire.

Spruzzate con il vino, fatelo evaporare.

Quindi versate il passato di pomodoro, regolate sale e pepe.

Coprite e cuocete a fuoco basso per 45 minuti.

Se il sugo si restringe troppo, diluitelo con acqua tiepida.