

LUMACHE ALLA LOMBARDA

Ingredienti per 4 persone:

- 48 lumache lessate sgusciate
- 50 g di burro
- 50 g di acciughe
- 1 spicchio aglio
- 1 cipolla
- 1 ciuffo prezzemolo
- 1 bicchiere vino bianco secco
- farina
- 3 cucchiai olio d'oliva
- sale
- pepe

Scaldate in un tegame tre cucchiari d'olio con uno spicchio d'aglio e quando ha preso colore toglietelo.

Aggiungete il burro, le acciughe dissalate, diliscate e tritate, un ciuffo di prezzemolo e un quarto di cipolla tritati.

Quando le acciughe sono del tutto sciolte cospargetele con un cucchiario di farina, mescolate con cura perché non si formino grumi.

Adagiate le lumache nel recipiente, lasciatele insaporire, bagnatele con un bicchiere di vino bianco secco, regolate sale e pepe.

Cuocete, coperto, a fuoco basso per circa un'ora.

Servite caldo.