
CONCHIGLIE AL SUGO DI LUMACHINE DI MARE

Ingredienti per 6 persone:

- 1500 g di lumachine di mare,
- 500 g di vongole,
- 600 g di pasta tipo conchiglie,
- 1000 g di pomodori pelati,
- 20 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 3 spicchi di aglio,
- prezzemolo,
- basilico,
- peperoncino,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 1 bicchierino di cognac,
- formaggio pecorino.

Lessare le lumachine e sgusciarle.

A parte far aprire le vongole e conservarne l'acqua.

Preparare un soffritto di aglio, olio, prezzemolo, basilico; aggiungere le lumachine, l'acqua delle vongole il vino e il cognac e far addensare per 15-20 minuti.

Unire pelati, peperoncino e vongole e cuocere per 20 minuti.

Scolare la pasta al dente, versarla nell'intingolo e condire con pecorino.