



Lumache di parracina all'Ischitana

Autore: Redazione Ischia.it

Preparazione

Nessuna descrizione

Note

Preparare un tinto con aglio, carota, cipolla, sedano e lasciare imbiondire in olio. Aggiungere le lumache e farle insaporire per qualche minuto; quindi bagnare il tutto con il vino ed aggiungere le spezie.

Aggiungere poi il pomodoro e far cuocere per una mezz'ora. Man mano che si asciuga il composto aggiungere il brodo (se è possibile) o l'acqua.

In un piatto distribuire 4-5 "freselle" e versarci le lumache.

Antico piatto della tradizione contadina isolana.

Tempo di preparazione	5 min	Difficoltà	Facile
Porzioni	4 porzioni	Spesa	
Nazione/Regione	Italy	Costo per porzione	