



Ingredienti:

- ½ kg. di lumache surgelate
- 1 grossa carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- ½ bicchiere di olio evo
- sale e pepe
- farina 00
- farina da polenta gialla

Preparazione:

Far bollire le lumache ancora surgelate per almeno un'ora, scolarle e lavarle bene in acqua corrente.

Fare un trito con le verdure e metterle in pentola con ½ bicchiere di olio.

Asciugare bene le lumache, prenderne una manciata e infarinarla.

Mettere tutte le lumache in pentola e portarle a cottura. A metà cottura aggiungere il sale e il pepe.

Le lumache hanno una cottura molto lunga, anche 2 ore, se necessario aggiungere ancora un pò d'olio.

Le lumache devono essere girate spesso perchè tendono ad attaccarsi.

Fare una polenta molto lenta, metterne un cucchiaino in un piatto e coprirla con le lumache.