Lumache di parracina all\'Ischitana

Author: Redazione Ischia.it

Antico piatto della tradizione contadina isolana.

Preparation

No Description available

Notes

Preparare un trito 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.

Preparation time	5 min	**Difficulty**	Simple
Portions	4 servings	**Amount**	
Country/Region	Italy	**Costs per portion**	