Lumache di parracina all\'Ischitana

Autore: Redazione Ischia.it

~~Antico piatto della tradizione contadina isolana.~~

Preparazione

Nessuna descrizione

Note

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.

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