



### Lumache di parracina all'Ischitana

**Author:** Redazione Ischia.it

Antico piatto della tradizione contadina isolana.

#### Preparation

No Description available

#### Notes

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.

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