



### Lumache di parracina all'Ischitana

**Autore:** Redazione Ischia.it

Antico piatto della tradizione contadina isolana.

#### Preparazione

Nessuna descrizione

#### Note

Preparare un tnto 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>Tempo di preparazione</b>	5 min	<b>Difficoltà</b>	Facile
<b>Porzioni</b>	4 porzioni	<b>Spesa</b>	
<b>Nazione/Regione</b>	Italy	<b>Costo per porzione</b>	