Le "ciammariche", ovvero le lumache sono un piatto squisito e ricercatissimo che ricorda lunghi pomerig

Ingredienti per 2 persone

- **Lumache**
  1 kg
- **Olio**
  150 gr
- **Prezzemolo**
  1 cucchiaio tritato
- **Peperoncino**
  secondo gusti
- **Aglio**
  2 spicchi

- **Pomodoro**
  - *250 gr di pelati*
- **Sale**

Preparazione

- Mettere le lumache in un cesto con foglie di lattuga o altra insalata e mollica di pane bagnata e stri

- Ricoprirle con acqua fredda, mettere il sale e, a calore basso, fare prendere l'ebollizione. appena e

- Sgocciolare le lumache, rinfrescarle, sgocciolarle nuovamente e con uno stecco estrarre i mollusch
- In un tegame di terracotta soffriggere con l'olio, l'aglio; poi imbiondito eliminarlo. Unire i pomodori p

Note

Potete rimettere i gusci nel piatto di portata per abbellire.