

"Lumache e spinaci" (o erbette)

Lumache, spinaci, olio, 2 spicchi d'aglio, una manciata di prezzemolo, sale q.b. (quanto basta)

Cuocere gli spinaci in poca acqua e sale. Preparare un soffritto facendo rosolare l'aglio nell'olio (togliere poi gli spicchi). Unire e rosolare anche gli spinaci. Aggiungere le lumache pulite. Lasciare cuocere il tutto lentamente per un'ora. Unire il prezzemolo un quarto d'ora prima di ultimare la cottura delle lumache. Servire aggiungendo formaggio "bagòs" o parmigiano grattugiato.