

# CANNAMELA

## Bombetti



## Ingredienti

- 2kg lumachine di mare
- 2 cucchiaini finocchietto selvatico CANNAMELA
- 1 cucchiaino Rosmarino Liofilizzato CANNAMELA
- 4 spicchi d'aglio
- 1 bicchiere vino bianco secco
- 250g salsa di pomodoro
- qb pepe bianco in grani tappomacina CANNAMELA
- 30g olio extravergine di oliva
- qb sale



Porzioni  
4 persone



Portata  
Secondo



Tempo  
20 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In  
casseruola



Kcal per  
persona  
298\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 Lavare le lumachine facendole riposare per almeno 60/80 min in una bacinella di acqua fredda con 1 cucchiaino di sale grosso.
- 2 Tritare l'aglio e versarlo in una casseruola con i bordi alti con 3 cucchiaini di olio.
- 3 Aggiungere due pizzichi di rosmarino liofilizzato CANNAMELA.
- 4 Unire anche il finocchietto selvatico CANNAMELA e porre sul fuoco a fiamma moderata.
- 5 Prima che l'aglio prenda colore unire le lumachine, alzare la fiamma e irrorare con il vino bianco.
- 6 Quando il vino sarà evaporato aggiungere la salsa di pomodoro.
- 7 Condire con sale e due giri di pepe bianco in grani tappomacina CANNAMELA.
- 8 Ricoprire a filo le lumachine con acqua e procedere alla cottura per 30 min.
- 9 Prima di servire controllare la sapidità della preparazione.