

**Lumachine**  
*(Basilicata)*

**Ingredienti**

un chilo di lumachine, qualche foglia di menta, pomodori maturi, un peperoncino piccante, due spicchi d'aglio, olio extravergine d'oliva, sale

**Preparazione**

Spurgare e lavare le lumachine. Soffriggere nell'olio l'aglio e il peperoncino e unire le lumachine, la menta, il sale e i pomodori a pezzi. Portare a cottura lentamente aggiungendo l'acqua necessaria.