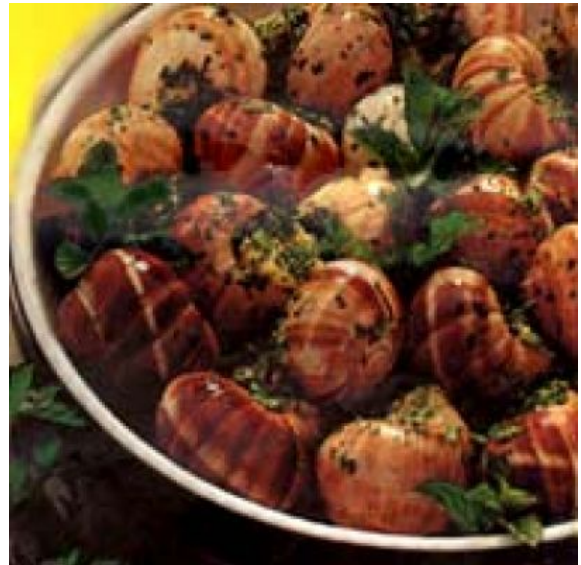


Scaffittuni ccu marozze (Rigatoni con le lumache)

Ingredienti

Per 4 persone

- 20 lumache
- pancetta o guanciaie
- 1/2 cipolla
- prezzemolo
- pepe
- sale
- 500g di maccheroni



Preparazione: purgate le lumache, scottatele in acqua bollente e toglietele dal guscio. Tritate pancetta o guanciaie, e soffriggeteli con olio d'oliva e cipolla affettata in un recipiente di coccio, quindi aggiungete le lumache e dei pomodori pelati. Cospargete di prezzemolo tritato e cuocete lungo.

A parte lessate i rigatoni in abbondante acqua, conditeli nella stessa pentola con le lumache e spolverate con pecorino grattugiato.