

Lumache al sugo

Ingredienti

Per 4 persone

- 1kg di “dormituri” (chioccioline di vigna)
- 2 spicchi d'aglio
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- 150g di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- peperoncino rosso piccante pestato
- 250g di pomodori
- sale



Preparazione: mettete le chioccioline in un cesto con foglie di lattuga o altra insalata e mollica di pane bagnata e strizzata, tenendo coperto.

Lasciate spurgare per un paio di giorni, poi mettetele per una diecina di minuti in una terrina con sale grosso di cucina, aceto e un poco d'acqua, scuotendole frequentemente.

Sgocciolatele e rimettetele nella terrina, con altra acqua, aceto e sale e ripetere il lavaggio. Risciacquatele in acqua fredda corrente e raccoglietele in una casseruola; ricopritele con acqua fredda, mettete il sale e, a fuoco lento, portatele ad ebollizione.

Appena escono dal guscio, aumentate la fiamma e fate cuocere per un quarto d'ora. Sgocciolatele, rinfrescatele e sgocciolatele nuovamente e con uno stecco estraete i molluschi dal guscio e asciugateli con un canovaccio.

In un tegame di terracotta soffriggete l'olio e l'aglio, ed appena quest'ultimo sarà imbiandito eliminatelo; unite le lumache, poi il vino. Appena quest'ultimo sarà evaporato, aggiungete nell'intingolo i pomodori pelati, privati dei semi e spezzettati, il prezzemolo, il sale e il peperoncino pestato.

Cuocete molto lentamente e, alla fine, regolate di sale se necessario.