



CheLumaca!

Allevamento elicicolo a ciclo biologico completo

Il ricettario

Lumache al forno (antica ricetta cagliaritana, tratto da Elicicoltura, n 86)

Indicazioni per 6 persone

Ingredienti: lumache vive *Helix Aspersa* 1,5 kg, olio d'oliva due bicchieri, aglio, prezzemolo, pomodori secchi, pepe nero e sale, formaggio pecorino grattugiato.

Preparazione: pulire e lessare per 60 minuti le lumache secondo l'uso comune. Inserire poi le lumache in un tegame da forno l'una vicina all'altra, con l'apertura boccale rivolta verso l'alto. Versare su ogni soggetto un cucchiaino dell'intingolo precedentemente preparato composto da un miscuglio di: olio extra vergine d'oliva, aglio, prezzemolo, pomodori secchi, pepe nero e sale da cucina. Cuocere al forno per circa 20 minuti. Tale ricetta può essere modificata aggiungendo a metà cottura o del pangrattato o del pecorino piccante.