



Lumache alla sarda (tratto da Elicicoltura, n 85)

Indicazioni per 4 persone

Ingredienti: lumache vive *Helix Aspersa* 1,5 kg, olio d'oliva, aglio, pomodoro secco, pomodori freschi, prezzemolo, due bicchieri di vino bianco, sale e peperoncino.

Preparazione: utilizzare lumache già spurgate, poi immergerle più volte in acqua e aceto. Lavare bene le lumache eliminando il "tappo" eventuale. Immergere le lumache in abbondante acqua fredda e salata. Accendere il fuoco a fiamma bassa: appena cominciano ad uscire dal guscio, alzare la fiamma. Cuocere per circa mezz'ora, togliere la schiuma, scolare, risciacquare più volte in acqua fredda. Lasciare sgocciolare nello scolapasta. Sbollentare per qualche minuto i pomodori in acqua bollente, pelarli e tagliarli a pezzi. In una casseruola fare rosolare, in olio d'oliva, aglio, prezzemolo tritato e pomodoro secco, quindi aggiungere le lumache, fare insaporire e aggiungere mezzo bicchiere di vino o vernaccia. Fare sfumare. Unire i pomodori freschi a pezzi, peperoncino e basilico. Se l'insieme si asciuga troppo aggiungere un paio di bicchieri d'acqua, salare e terminare la cottura a fuoco lento. Dopo circa 30 minuti il piatto è pronto.

