



**CheLumaca!**

Allevamento elicicolo a ciclo biologico completo

**Il ricettario**

## **Lumache con “Bagna Caoda”** (Ricetta della fiera fredda, tratto da Elicicoltura, n 88)

*Indicazioni per 6 persone*

**Ingredienti per la “bagna caoda”:** 100 gr di acciughe spagnole, sette spicchi d’aglio, 50 gr di burro, mezzo bicchiere d’olio, mezzo bicchiere di latte.

**Preparazione:** lavare per prima cosa le acciughe, quindi diliscarle e metterle da parte. Tagliare finemente l’aglio e metterlo per un’ora nel latte per far sì che sia più digeribile nel contesto della ricetta. A questo punto mettere in un pentolino l’aglio e il latte e far cuocere il tutto a fuoco lento. Nel frattempo iniziare a far scaldare l’olio e il burro in un tegame, possibilmente di coccio, e, quando sarà ben caldo, ma senza bollire aggiungere le acciughe e continuare a mescolare almeno per altri venti minuti fino a che anche le acciughe si saranno sciolte. Una volta sciolte le acciughe, la “bagna caoda” sarà pronta da servire in tavola, possibilmente nel caratteristico “fujot”. Preparare, con il solito procedimento le lumache bollite almeno 2 ore e sgusciate. Intingerle poi nella “bagna caoda” insieme alle verdure di crude e cotte.