



Lumache e orecchiette ai broccoletti (tratto da Elicicoltura, n 84)

Indicazioni per 4 persone

Ingredienti: lumache vive *Helix Aspersa* 1,5 kg, 500 gr di orecchiette, 1 kg di broccoletti – cime di rapa, 50 gr di burro, ¼ di bicchiere d'olio d'oliva, 2 spicchi di aglio, 100 gr di pecorino, sale e peperoncino.

Preparazione: pulire e lessare per 60 minuti le lumache lasciandole nel guscio. Lessare la pasta con i broccoletti schiacciati a dovere. In una casseruola ampia, meglio in una padella, mettere sul fuoco per qualche minuto il burro, l'olio, l'aglio tritato ed il peperoncino. A questo punto aggiungere le lumache, insaporirle due minuti e porvi sopra le orecchiette "al dente" con i broccoletti. Far saltare tutto in padella per alcuni minuti, ultimare cioè la cottura della pasta, quindi mettere tutto su di un piatto di servizio e generosamente spolverare di pecorino. Servire caldo.

