



**CheLumaca!**

Allevamento elicicolo a ciclo biologico completo

**Il ricettario**

## **Ravioli alle lumache** (Ricetta della fiera fredda, tratto da Elicicoltura, n 88)

*Indicazioni per 6 persone*

**Per la pasta:** 400 gr di farina, 200 gr di farina di mais setacciata, cinque uova intere, sale q.b., un cucchiaio d'olio extra vergine.

**Per le lumache:** 30 lumache già sgusciate, una canna di sedano, una cipolla e mezza, una carota, 200 gr di burro, 100 gr di cime di cavolfiore e broccoletti, uno spicchio d'aglio tritato, una foglia di alloro, cinque scalogni tritati, sale q.b.

**Preparazione:** far bollire in acqua con sedano, carote, cipolla e alloro per circa un'ora le Helix vive e poi scolarle. In una casseruola far rosolare lo scalogno con una parte del burro. Aggiungere le lumache, coprirle con acqua, salare e lasciare cuocere molto lentamente per circa 2 ore. Togliere dalla casseruola le lumache, fare raffreddare a temperatura ambiente, poi riporle nel frigorifero in modo che il burro si rapprenda. Per ottenere la pasta, amalgamare tutti gli ingredienti, assottigliare l'impasto come si fa per i ravioli e ricavare dei grossi quadrati di circa 5 centimetri di lato; porvi al centro la lumaca e richiudere. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata e scolarli. A parte, in una casseruola, far fondere il burro rimasto; aggiungere 1 dl di acqua e poco sale. Rimestare energicamente in modo che si formi una salsa ben montata; adagiare i ravioli e lasciarli per 5 minuti. Poi, disporli sul fondo del piatto, versare sopra la salsa e quindi i fiori di cavolo e broccolo dopo averli rosolati leggermente in pochissimo burro.