



## **Lumache con salsiccia** (tratto da Elicicoltura, n 86)

Indicazioni per 6 persone

**Ingredienti:** lumache vive *Helix Aspersa* 1,5 kg, una bustina di zafferano, una cipolla, mezzo peperoncino, uno spicchio d'aglio, due cucchiai di farina di grano, un bicchiere di vino (bianco o rosso non ha importanza, purchè secco), 400 gr di salsiccia, 200 gr di prosciutto crudo (oppure pancetta magra), 500 gr di pomodori maturi, quattro cucchiari di olio di oliva, sale al gusto.

**Preparazione:** pulire e lessare per 60 minuti le lumache secondo l'uso comune. In una casseruola (possibilmente di terracotta) mettere sul fuoco l'olio d'oliva e farvi soffriggere lentamente la cipolla, l'aglio, il peperoncino. Poi unire il prosciutto e le salsicce, tagliati entrambi a pezzi, unire quindi la farina e mescolare. Nel frattempo si passa al setaccio il pomodoro, lo si unisce portando al bollore il composto. Aggiungere quindi le lumache con il guscio e la bustina di zafferano. Mescolare bene facendo attenzione a non rompere i gusci, salare e coprire. Dopo mezz'ora, scoprire e lasciare assorbire la salsa, se ancora liquida. Servire in tavola in un piatto di portata, ben caldo.

