

SECONDI PIATTI

Babbaluci cu sucu

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

lumache grosse
scalogno
aglio
estratto di pomodoro
salsa di pomodoro
peperoncino.

PREPARAZIONE

- 1 Innanzitutto spurgare le lumache: mettere le lumache (ben lavate, strofinandole le une con le altre sotto l'acqua corrente fredda) in uno scolapasta, cospargervi del pangrattato e coprire con qualcosa di pesante per evitare che escano, ma non togliendo loro l'aria. Farle spurgare bene ed, il terzo giorno lavarle abbondantemente e procedere con la cottura.



- 2** Dopo aver pulito le lumache, metterle in un tegame con un po' di acqua e sale, apettare qualche minuto in modo che escano dal guscio e accendere il fuoco. Lessarle per una decina di minuti e scolare.



- 3** Soffriggere lo scalogno con l'olio e 2 spichi di aglio in camicia schiacciati, aggiungere le lumache e, dopo 5 minuti, far sciogliere un cucchiaino scarso di estratto di pomodoro. Far rosolare un po' e aggiungere la salsa preparata precedentemente. Aggiungere il peperoncino.



4 Far cucinare una mezz'oretta.



NOTE

Il modo migliore per gustare le lumache è quello di praticare un buco con i denti nel guscio e succhiarne tutto il contenuto, ovvero lumaca e sugo.