

SECONDI PIATTI

## Bovolaci al sugo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

4 pugni di lumache spurgate  
6 pomodori maturi  
1 cipolla  
1/2 bicchiere di vino rosso  
1 peperoncino piccante  
olio  
sale e pepe q.b

### PREPARAZIONE

**1** Spurgate le lumache lasciandole tutta una notte in un tegame con un peso sopra il coperchio. Il giorno dopo mettetele in un contenitore e strofinatele con un pugno di sale; lasciatele così per una mezz'ora.

Mettete, intanto, una pentola con acqua a bollire.

Riprendete le lumache, lavatele con acqua fresca fino a quando questa non sarà limpida.

Appena l'acqua comincia a bollire, salatela e buttateci dentro le lumache, mescolate velocemente e coprite per qualche minuto. Spegnete il fuoco.

Intanto spezzettate i pomodori in una ciotola unitevi il prezzemolo tritato e salateli. Metteteli da parte.

Versate l'olio in una teglia e mentre si scalda affettatevi una cipolla, salate e fatela appassire per qualche minuto; scolate le lumache, unitele alla cipolla e fateli soffriggere insieme per qualche minuto.

Versate il vino rosso, coprite per qualche minuto quindi levate il coperchio e fate evaporare il vino.

Con una schiumarola, levate le lumache mettetele da parte e nel loro condimento aggiungete i pomodori già preparati ed il peperoncino; aggiustate di sale e pepe nero e fate cuocere mescolando di tanto in tanto fino a quando non si sarà ristretto il pomodoro e l'olio non comincerà a riaffiorare.

Allungate il sugo con un bicchiere d'acqua e metteteci dentro le lumache.

Coprite e fate cuocere fino a quando il sugo non si sarà ristretto nuovamente ma non completamente.

Servitele calde, fornendo i commensali di stuzzicadenti per poterle estrarre dal guscio. Le lumache qui considerate sono quelle piccole e marroni che si raccolgono nella zona ionica alle prime piogge di ottobre.