

PRIMI PIATTI

Chioccioline al ragù di cernia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Chioccioline al ragù di cernia ovvero come mettere in tavola in una quindicina di minuti con una buona materia prima e pochi odori mediterranei un primo piatto di tutto rispetto.

INGREDIENTI

CHIOCCIOLE 320 gr
CERNIA polpa tagliata dal lato della testa -
400 gr
POMODORI PICCADILLY 8
BASILICO 10 foglie
PREZZEMOLO 1 ciuffo
ORIGANO 1 rametto
SPICCHIO DI AGLIO 1
VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate i pomodorini a cubetti, tritate il prezzemolo, spezzate con le dita le foglie di basilico, liberate lo spicchio d'aglio dalla buccia e dividetelo in due.



- 2 Parate la cernia liberandola dalla pelle e dai grumi di sangue e poi dividetela a cubetti.



- 3 Fate soffriggere l'aglio poi unite la dadolata di pomodoro e fatela appassire.



- 4 Di seguito aggiungete basilico e prezzemolo continuando a soffriggere per 3-4 minuti, quindi unite la polpa di cernia.





5 Appena la cernia muta colore salate, pepate e sfumate con il vino.



6 Scomparso ogni sentore d'alcool spegnete la fiamma senza stringere del tutto il ragù.



7 Scolate le chiocciole al dente, saltatele in padella e finite spolverando d'origano.