

SECONDI PIATTI

## Lumache al sugo

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

1  
5 kg di lumache di vigna (cornetane e  
bracone)  
sale  
aceto  
olio  
aglio  
3-4 acciughe  
pomodoro  
pepe  
menta dei campi (mentuccia)  
peperoncino.

### PREPARAZIONE

**1** Tenete in riposo e coperte per due giorni le lumache in un grande recipiente, per esempio un cesto di vimini, in cui possa, anche se coperto, circolare liberamente l'aria, e mettete

nel recipiente pezzi di mollica di pane bagnata nell'acqua e spremuta e qualche foglia di vite. Dopo i due giorni versate le lumache in un grande catino, contenente acqua con un pugno di sale e un bicchiere d'aceto, e con le mani mescolatele, sotto questo lavaggio esse caveranno abbondantissima schiuma. Lavatele a lungo, rinnovando un paio di volte l'acqua con l'aceto e il sale, fino a che constaterete che non emettono più schiuma. Risciacquatele allora in acqua fredda, che cambierete più volte, e poi mettete le lumache così nettate in una con acqua fredda. Ponete la pentola su fuoco debole. Man mano che l'acqua intiepidisce le lumache incominceranno a metter fuori la testa dal loro guscio. E' questo il momento di intensificare il fuoco affinché le bestiole possano cuocere senza rientrare nel guscio.

Raggiunta l'ebollizione, lasciate bollire le lumache per una decina di minuti, poi prendetele su con una grossa cucchiara bucata e passatele nuovamente in una catinella con acqua fredda, per l'ultimo lavaggio. Mettete in un largo tegame dell'olio e qualche spicchio d'aglio, e quando l'aglio avrà soffritto, toglietelo via, aggiungendo le acciughe lavate, spinate e fatte in pezzetti. Appena le acciughe saranno sfatte, mettete nel tegame abbondante pomodoro spellato, privato dei semi e fatto in pezzi. Quando la salsa avrà preso un bel colore, conditela con sale, abbondante pepe e un pizzico di foglie di mentuccia dei campi. Generalmente si usa rendere più piccante la salsa aggiungendo anche il peperoncino.

Mettete nel tegame le lumache e lasciatele insaporire su fuoco moderato per una buona mezz'ora.