

SECONDI PIATTI

Lumache alle erbe

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 32 lumache
- 50 gr. Sale grosso
- 1 bicchiere d'aceto bianco
- 3 bicchieri d'acqua
- 1/2 limone
- 1/2 cipolla

- 1 costa di sedano bianco
- 1 carota
- 1 spicchio d'aglio
- 1 pizzico di finocchio selvatico
- 4 foglie di salvia

- 1 rametto di rosmarino
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 8 cucchiari olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare le lumache in acqua corrente, coprirle con il sale grosso, l'acqua e l'aceto e lasciarle così per 1 h. E 30 minuti, girarle ogni tanto, rilavarle sotto l'acqua corrente e ripetere l'operazione. Porle in una casseruola in acqua salata acidulata con il succo di limone e cuocere per 10 minuti. Togliere le lumache dal guscio, eliminare la parte scura. Tritare le verdure, l'aglio e le erbe e far rosolare in olio caldo; disporre le lumache nella casseruola, coprire con acqua e vino bianco e cuocere a fuoco moderato per 3 h.