

SECONDI PIATTI

# Lumache di san giovanni

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

48 lumache con il guscio  
olio d'oliva  
2 spicchi d'aglio  
acciughe sott'olio  
1 scatola di pomodori pelati da gr. 500  
un pizzico di peperoncino rosso  
mentuccia romana fresca  
sale  
pepe

## PREPARAZIONE

- 1 Preparazione e cottura: se acquistate le lumache la preparazione è: immergerle prima in abbondante acqua fredda, scolatele e rimettetele quindi in un recipiente con sale grosso, aceto e un po' di farina; lasciatele spurgare per circa 2 ore scuotendole di tanto in tanto. lavatele ancora in abbondante acqua ripetendo più volte il lavaggio. Scolatele, mettetele in una casseruola, coprite con dell'acqua fredda e fate prendere l'ebollizione a

fuoco basso. Appena le lumache usciranno dal guscio fatele cuocere per circa 8 minuti a fuoco vivo. Scolatele e passatele sotto l'acqua fredda. Rimettetele in una casseruola, ricopritele abbondantemente di acqua e vino bianco in dosi uguali, aggiungetevi 8 gr. Di sale grosso per ogni litro di liquido, delle carote tagliate grossolanamente, cipolla e degli spicchi d'aglio e pepe in grani. portate ad ebollizione a fuoco moderato e mantenete la cottura per circa 2 ore / 2 ore e mezza a seconda della grandezza delle lumache. Quando saranno cotte scolatele, togliete le lumache dal guscio, e eliminate la parte nera che si trova all'estremità. Ponete in un tegame dell'olio e fate soffriggere l'aglio, appena sarà dorato toglietelo, unite le acciughe e schiacciatele con un cucchiaio di legno, aggiungere i pomodori spezzettati, regolare di sale e pepe rigirare e far addensare leggermente la salsa, unite la mentuccia e il peperoncino lasciate insaporire per 5 minuti, aggiungete le lumache e lasciatele cuocere a fuoco moderato per circa 30 minuti.