

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al sugo di lumache

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

600 g di tagliatelle all'uovo
3 kg di lumache piccole di terra 6 pomodori
maturi privati
1 dl di olio d'oliva
aceto
un peperoncino tritato o pestato
2 spicchi d'aglio tritato
1 rametto di rosmarino tritato
qualche foglia di mentuccia e di salvia
maggiorana
pimpinella
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Lasciare riposare le lumache per qualche giorno, in mezzo alla crusca. Lavatele in un bagno di aceto e sale, quindi sciaquatele; questa operazione ripetetela molte volte. Ora,

fate bollire in acqua almeno mezz'ora; poi toglietele dal guscio e ripassatele in un bagno di aceto e sale, quindi strofinatele nella farina gialla, per privarle della bava. Intanto in una padella, soffriggete nell'olio il trito di aglio e peperoncino ; calate le lumache, regolate di sale e pepe e cuocete fino ad asciugarle. Aggiungete rosmarino, pimpinella, mentucica, salvia, maggiorana tritati, calate la polpa dei pomodori frantumata con le dita, mescolate più volte, incoperchiate e lasciate sobbollire adagio.

Lessate in abbondante acqua salata le tagliatelle; scolatele cotte al dente, conditele con il sugo delle lumache e servite.