PRIMI PIATTI

Tagliatelle al sugo di lumache

LUOGO: Europa / Italia / Abruzzo

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

INGREDIENTI

600 g di tagliatelle all'uovo

3 kg di lumache piccine di terra

6 pomodori maturi privati di semi

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 tolgietele 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, menttuccia, 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.