

PRIMI PIATTI

# Chioccioline al ragù di cernia

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Chioccioline al ragù di cernia ovvero come mettere in tavola in una quindicina di minuti con una buona materia prima e pochi odori mediterranei un primo piatto di tutto rispetto.

## INGREDIENTI

CHIOCCIOLE 320 gr  
CERNIA polpa tagliata dal lato della testa -  
400 gr  
POMODORI PICCADILLY 8  
BASILICO 10 foglie  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
ORIGANO 1 rametto  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE BIANCO

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliate i pomodorini a cubetti, tritate il prezzemolo, spezzate con le dita le foglie di basilico, liberate lo spicchio d'aglio dalla buccia e dividetelo in due.



- 2 Parate la cernia liberandola dalla pelle e dai grumi di sangue e poi dividetela a cubetti.



- 3 Fate soffriggere l'aglio poi unite la dadolata di pomodoro e fatela appassire.



- 4 Di seguito aggiungete basilico e prezzemolo continuando a soffriggere per 3-4 minuti, quindi unite la polpa di cernia.





5 Appena la cernia muta colore salate, pepate e sfumate con il vino.



6 Scomparso ogni sentore d'alcool spegnete la fiamma senza stringere del tutto il ragù.



7 Scolate le chiocciole al dente, saltatele in padella e finite spolverando d'origano.