

SECONDI PIATTI

Cocoiddu a pienu

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Lumache grandi (quelle marroncine cocoiddu a sassari boveris in campidano); pecorino sardo grattugiato
lardo; aglio
prezzemolo
vernaccia o vino bianco secco
pane grattugiato
olio di oliva
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Pulisci le lumache fai spurgare le lumache per 3 giorni: l'ideale è metterle in un colapasta con la crusca nel fondo. Non dimenticare di coprirlo con un coperchio pesante: le lumache tenteranno di uscire e se ci riescono te le ritrovi in giro per tutta la casa.
Immergile più volte in acqua e aceto. Lavale bene.

Prepara le lumache lavare bene le lumache eliminando il "tappo" eventuale. Immergi le lumache in abbondante acqua fredda e salata. Accendi il fuoco a fiamma bassa: appena cominciano ad uscire dal guscio, alza la fiamma, in modo che muoiano prima di ritirarsi all'interno del guscio. Cuoci per circa mezzora, toglila schiuma, scolale, risciacquale più volte con l'acqua fredda. Lasciale sgocciolare in uno scola pasta.

Prepara il piatto toglila lumache dal guscio (puoi farlo con uno stecchino) e prepara il ripieno. in un mortaio pesta l'aglio, il prezzemolo, il pecorino e un pò di pane grattugiato. Aggiungi il vino all'impasto e amalgama bene. dividi il ripieno in due parti: con una parte riempi i gusci, poi rimetti le lumache nei gusci e con l'altra parte di ripieno tappa il guscio. metti le lumache in un recipiente da forno con olio di oliva ed irrorala con il vino. Inforna, nel forno caldo, per dieci minuti.