

SECONDI PIATTI

# Monzittas o tappadas arrosto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

Monzittas o tappadas  
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, scolala, risciacquale più volte con l'acqua fredda. Lasciale sgocciolare in uno scola pasta. Prepara il piatto prepara le braci ardenti e arrostitisci le lumache disposte sopra una graticola a maglia stretta. Girale più volte e cospargi di sale.

## NOTE