PRIMI PIATTI

Perciatelli con le lumache

LUOGO: Europa / Italia

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

INGREDIENTI

350 g. di perciatelli (spaghetti mezzani forati)

30 lumache

500 g. Di polpa di pomodoro

20 g. Di prezzemolo tritato

70 g. Di pecorino grattugiato

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

1 dl. Di olio extravergine di oliva

1 peperoncino

sale e pepe nero in grani

aceto e farina gialla per spurgare le lumache

PREPARAZIONE

1 Pulire le lumache: privarle dell'opercolo, lavarle, metterle in una bacinella, ricoprirle di

acqua, aggiungere un po' di aceto e del sale e lasciarle immerse per circa un'ora. Scolarle e mantenerle per un po' sotto acqua corrente.
Lessarle poi per circa un'ora, scolarle di nuovo, sciacqualrle con acqua e aceto e, con un ferro appuntito, staccare i molluschi dal guscio ed eliminare la parte terminale (intestini).
Mettere i molluschi in una terrina con farina gialla e sfregarli nella farina per eliminare i residui vischiosi. Lavarle, scolarle ed asciugarle.
Far appassire la cipolla affettata nell'olio di oliva, unirvi l'aglio intero e, volendo, un peperoncino rosso piccante, la polpa di pomodoro spezzettata, il prezzemolo, sale e pepe.
Dopo 10 minuti unire le lumache e un mestolino di acqua calda e lasciar cuocere per 45 minuti circa (alla fine il sugo dovrà essere ben ristretto).
Lessare i perciatelli in abbondante acqua salata, scolarli al dente e condirli con il sugo di lumache ed il pecorino.