

PRIMI PIATTI

Perciatelli con le lumache

di: *Cookaround*

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, sciacquarle 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.