

SECONDI PIATTI

Sizigorrus cun bagna

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

Lumache della specie a guscio chiaro con striature scure (sizzigorrus in sardo)

olio d'oliva

aglio

pomodoro secco

pomodori freschi

prezzemolo

1 bicchiere di vino bianco

sale e peperoncino.

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 tenderanno 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 i pomodori fai sbollentare per qualche minuto i pomodori in acqua bollente, pelali e tagliali a pezzi prepara il piatto.

In una casseruola fai rosolare, in olio d'oliva, aglio, prezzemolo tritato e pomodoro secco, quindi aggiungi le lumache, fai insaporire e aggiungi mezzo bicchiere di vino bianco o di vernaccia. Fai sfumare. Unisci i pomodori freschi a pezzi, peperoncino e basilico. Se si asciuga troppo aggiungi un paio di bicchieri d'acqua, sala (ma occhio che hai già messo il pomodoro secco !) E termina la cottura a fuoco lento.

Dopo circa 20 minuti il piatto è pronto.