

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle al sugo di lumache

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



## INGREDIENTI

600 g di tagliatelle all'uovo  
3 kg di lumache piccole di terra  
6 pomodori maturi privati di semi  
1 dl di olio d'oliva  
aceto  
un peperoncino tritato o pestato  
2 spicchi d'aglio tritato  
1 rametto di rosmarino tritato  
qualche foglia di mentuccia e di salvia  
maggiorana  
pimpinella  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

1

Lasciare riposare le lumache per qualche giorno, in mezzo alla crusca. Lavatele in un bagno di aceto e sale, quindi sciaquatele; questa operazione ripetetela molte volte. Ora, fate bollire in acqua almeno mezz'ora; poi tolgietele dal guscio e ripassatele in un bagno di aceto e sale, quindi strofinatele nella farina gialla, per privarle della bava. Intanto in una padella, soffriggete nell'olio il trito di aglio e peperoncino; calate le lumache, regolate di sale e pepe e cuocete fino ad asciugarle.

Aggiungete rosmarino, pimpinella, menttuccia, salvia, maggiorana tritati, calate la polpa dei pomodori frantumata con le dita, mescolate più volte, incoperchiate e lasciate sobbollire adagio.

Lessate in abbondante acqua salata le tagliatelle; scolatele cotte al dente, conditele con il sugo delle lumache e servite.