

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa con le lumache

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Lumache kg. 2
peperoncino uno
aglio 3 o 4 spicchi
acciughe 2 o 3
pomodori pelati o freschi 3 o 4
sale
olio di oliva
mentuccia (nepetella)
pane raffermo casereccio.

PREPARAZIONE

- 1 Le lumache sono un piatto appetitoso e in genere si cucinano in estate, quando sono reperibili specialmente dopo la pioggia. Una volta raccolte o acquistate, si mettono a «purgare» in un recipiente che possa contenerle comodamente aggiungendovi qualche pezzo di mollica di pane bagnata, quindi si coprono con un colapasta o altro oggetto bucato in modo che circolino aria, tenendole così per due o tre giorni. Eseguita questa

operazione si versano in un catino lavandole ripetutamente con acqua abbondante e appena salata. Ciò servirà a togliere la schiuma che emettono. Si pongono quindi in un recipiente abbastanza grande ripieno di acqua con l'aggiunta di mollica di pane, sale e un buon pugno di mentuccia e si avvia il fuoco molto, molto lentamente. Man mano che l'acqua si scalda vedrete che le lumache mettono fuori la testa. A questo punto bisogna allora intensificare il fuoco rapidamente in modo che si cuociano e rimangano con la testa fuori dal guscio. Si faranno bollire per una decina di minuti e quindi si scolano. Si prende un largo tegame, con dell'olio abbondante, due o tre spicchi di aglio e un pezzo di peperoncino.

Quando l'aglio sarà imbiondito si getta via e contemporaneamente vi si aggiungono due o tre acciughe spinate e pestate, un buon bicchiere di vino bianco e le lumache in parte lessate. Quando il vino sarà evaporato si aggiungerà circa mezzo chilo di pomodori passati, qualche rametto di mentuccia e si allungherà il tutto con acqua appena sufficiente a bagnare il pane. Si farà quindi bollire per circa un'ora quindi si versa il tutto in una zuppiera contenente del pane casereccio raffermo tagliato a fette alte poco meno di un centimetro, si lascia riposare per qualche minuto poi si serve a tavola. Si consiglia di non allungare troppo il brodo altrimenti perde molto del suo sapore; è sufficiente quel tanto che basta per inzuppare appena il pane.

- 2 Per questa zuppa si possono usare indifferentemente sia le lumache grandi, quelle cioè abitualmente usate per le varie preparazioni in umido in tutte le varietà sia di vigna che di bosco, oppure le così dette «lumachelle», ossia quelle piccoline che si raccolgono nei campi dove si trovano abbarbicate negli steli di varie ombrellifere o nei cardi.