LUMACHE AL VINO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di chiocciole (lumache) già spurgate,
- olio,
- un bicchiere di vino bianco,
- 2 spicchi d'aglio,
- un cucchiaio di sale grosso,
- un bicchiere di aceto.

Lavate bene le lumache in acqua fredda, poi mettetele in una casseruola con abbondante olio.
Fatele cuocere, coperte, fino a che tenderanno ad uscire dal guscio.
A questo punto bagnatele con il vino e lasciatele sul fuoco, a fiamma media e a recipiente scoperto, ancora per 15 minuti, mescolando ogni tanto.
Pestate nel mortaio aglio e sale, poi unitevi l'aceto.
Bagnate con questa salsa le lumache e proseguite la cottura per altri 20 minuti.
Servite caldo, accompagnando con vino bianco.