

FRITTATA DI LUMACHE DI SAN GIUSEPPE

Ingredienti per 4 persone:

- 20 lumache,
- 6 uova,
- alcuni pezzetti di sedano,
- basilico,
- formaggio parmigiano,
- aglio,
- pepe,
- sale.

Fate spurgare le lumache.

Per far spurgare le lumache, tenerle per dieci giorni circa in cantina in un tino coperto a digiunare e ogni giorno vanno cosparse con manciate di crusca.

Passato il tempo.

dopo, aver scartato quelle morte, lavate quelle che sono ancora vive con acqua e aceto finché l'acqua resterà pulita.

Per una frittata ne occorrono almeno una ventina.

Lessatele, sgusciatele e pulitele bene.

Aggiungetele ad un composto di rossi di uova battuti con bianchi montati a neve e poi incorporati.

Calcolate circa sei uova ogni venti lumache.

Potete aggiungere qualche pezzetto di sedano, sale, prezzemolo, basilico a piacere, formaggio, parmigiano grattugiato, aglio, pepe.

Fate cuocere la frittata nella padella di ferro, rigirandola al solito modo.