

LUMACHE ALLA BORGOGNONA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 32 lumache precotte,
- 1 scalogno,
- aglio,
- 130 g di burro,
- vino bianco,
- 3 noci,
- prezzemolo,
- pangrattato,
- sale,
- pepe bianco.

Fate insaporire le lumache in una padella con 20 g di burro, spruzzatele con il vino bianco; aggiungete le noci tritate, sale e pepe.

Cuocete a fuoco moderato facendo restringere il fondo.

Lavorate 100 g di burro con un trito di aglio, scalogno e prezzemolo, sale e pepe.

Rimettete ogni lumaca nel suo guscio, aggiungete un cucchiaino del fondo poi chiudete con il burro.

Imburrate un contenitore resistente al fuoco, adagiatevi le lumache, cospargetele con pangrattato, spruzzatele di vino bianco e mettete in forno a 190 gradi per 10 minuti.

Non so se sai come si fa la precottura, in ogni caso, te lo spiego: prima di cucinarle le lumache vanno spurgate, quindi precotte per intenerire le carni coriacee e piuttosto indigeste.

Procedete in questo modo: pulite e lavate le lumache, mettetele in una capace bacinella con un pugno di sale e un bicchiere d'aceto.

Smuovetele di tanto in tanto e lasciatele così per almeno 2 ore.

Lavatele, trasferitele in una casseruola, copritele di acqua fredda e iniziate a cuocere a calore moderato, poi fate prendere gradatamente l'ebollizione.

Appena le lumache usciranno dal loro guscio cuocetele a fuoco vivo per 8 minuti.

Scolatele, lavatele bene, poi rimettetele nella casseruola con metà vino bianco e metà acqua, quanto basta per coprirle, sedano, carota, cipolla, aglio, prezzemolo, 2 grani di pepe e un pizzico di sale.

Cuocete per due ore abbondanti, scolate le lumache ed estraetele dal guscio eliminando l'estremità nera.

Lavate i gusci e bolliteli per 10 minuti con un pizzico di bicarbonato di soda poi sciacquateli e asciugateli in forno.