

LUMACHE DI MARE ALL'UBRIACA

Ingredienti per 4 persone:

- un bicchiere di vino bianco secco,
- un bicchiere di madera,
- un bicchiere di champagne,
- un piedino di vitello,
- due spicchi d'aglio,
- due foglie di alloro,
- un ramoscello di timo,
- sale,
- pepe,
- quarantotto lumache di mare (chioccioline),
- un cucchiaino di prezzemolo tritato.

Ponete in una grande casseruola il vino, il madera e lo champagne; unite il piedino di vitello (prima ben raschiato e fiammeggiato), tutti gli aromi indicati e tanta acqua quanta ne basta per coprire la carne e mettete sul fuoco.

Portate a bollore, quindi regolate di sale e di pepe e continuate la cottura a calore moderato.

Lavate più volte le lumache di mare in acqua corrente, poi fatele lessare per 15 minuti, scolatele e, servendovi di uno stecchino, togliete i molluschi dalle conchiglie.

Lavate ancora questi ultimi più volte in acqua fredda, quindi disponeteli in una teglia da forno.

Quando il piedino di vitello sarà cotto (dopo circa 1 ora), toglietelo dal recipiente (lo potrete usare, ad esempio, per preparare un'ottima insalata mista) e filtrate il brodo di cottura, versandolo sulle lumache.

Cospargete con il prezzemolo tritato e passate in forno già caldo, lasciando cuocere per circa 1 ora a calore moderato. Servite le lumache, ben calde, direttamente nel recipiente di cottura.