

PERCIATELLI CON LE LUMACHE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo perciatelli,
- 600 g di lumache (chioccioline di vigna),
- 1/2 cipolla,
- 1 costa di sedano,
- 400 g di pomodori,
- 15 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- 1 bicchiere di aceto di vino.

Lasciate spurgare per un paio di giorni le lumache in un cesto con foglie di insalata e mollica di pane bagnata e strizzata, tenendo coperto.

Mettetele per una decina di minuti in una terrina con sale grosso da cucina, aceto e un poco d'acqua, scuotendole frequentemente.

Sgocciolatele, rimettetele nella terrina con altra acqua, aceto e sale e ripetete il lavaggio.

Risciacquatele in acqua corrente, raccoglietele in una casseruola, ricopritele con acqua fredda, mettete il sale e, a calore moderato, fate prendere l'ebollizione.

Appena escono dal guscio, aumentate la fiamma e fate cuocere per 15 minuti.

Sgocciolatele, rinfrescatele, sgocciolatele nuovamente e con uno stecco estraete i molluschi dai gusci e asciugateli in un panno.

In un tegame con l'olio fate rosolare la cipolla e il sedano tritati finemente e le lumache, unite i pomodori pelati privati dei semi e spezzettati, e salate.

Fate cuocere a fuoco moderato.

Condite con questo intingolo i perciatelli che avrete sgocciolato al dente.