

---

## PERCIATELLI CON LE LUMACHE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo perciatelli,
- 800 g di lumache (chiocchie di vigna),
- aceto di vino,
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 cipolla piccola,
- 800 g di pomodori pelati,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe,
- 70 g di formaggio pecorino grattugiato.

Fate spurgare le lumache per un paio di giorni.

Mettetele per una ventina di minuti in una terrina con aceto e sale, lavatele accuratamente con acqua corrente e lessatele in acqua leggermente salata.

Sgocciolatele e estraetele dal guscio eliminando la parte scura terminale, cioè gli intestini.

In un tegame rosolate con l'olio, la cipolla tritata, unitevi i pomodori pelati spezzettati, il prezzemolo, salate e pepate.

Cuocete la salsa finché si raddensa e a metà cottura unite le lumache.

Lessate i perciatelli in acqua leggermente salata, sgocciolateli al dente e conditeli con il pecorino grattugiato e la salsa.