

ANTIPASTI

Lumache alla francese

Origine: Francia

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

3 h

COTTURA

4 h

CALORIE

429 kcal

■ Ingredienti per 6 persone

Lumache grandi	1500 g
Vino bianco	150 cl
Aceto di vino	100 cl
Cipolla	1/2
Carote	2
Sedano	1 costa
Burro	50 g
Aglione	1 spicchio
Pangrattato	2 cucchiai
Prezzemolo	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Lasciate le lumache per due giorni a spurgare, passato questo tempo mettetele a bagno in un grosso catino pieno d'acqua, con abbondante sale e aceto; ripetete piu' volte quest'operazione durante la quale verra' a galla molta schiuma.
- 2 Appena l'acqua sara' pulita dalla schiuma, ponete le lumache in un tegame con abbondante acqua fredda e su fuoco molto moderato, appena vedrete che le lumache sono fuoriuscite dal guscio, alzate la fiamma in modo che cuociano senza rientrare nel guscio.
- 3 Dopo quest'operazione risciacquate le lumache in abbondante acqua fredda. Mettetele in meta' acqua e meta' vino fino a ricoprirli; aggiungete un trito di cipolla, carota, sedano e prezzemolo, insaporite con sale e pepe e lasciate cuocere per tre ore.
- 4 Servite direttamente con il tegame da forno, le lumache dovranno essere caldissime.