

ANTIPASTI

Lumache alla romana (versione 2)

Tradizione: Provincia di Roma, Lazio

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

40 min

CALORIE

283 kcal

■ Ingredienti per 6 persone

Lumache	1500 g
Acciughe	4
Pomodori	750 g
Aglione	2 spicchi
Aceto di vino	100 cl
Peperoncino piccante	
Olio d'oliva	
Sale	

■ 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 più volte quest'operazione durante la quale verrà a galla molta schiuma.
- 2 Appena l'acqua sarà 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. Fate soffriggere nell'olio, l'aglio e appena tende a scurirsi gettatelo via, versate nel tegame le acciughe spinate e a pezzetti e il peperoncino, appena le acciughe si sono sciolte aggiungete il pomodoro a pezzetti, insaporite di sale e cuocete per qualche minuto.
- 4 Unite al sugo le lumache e cuocete a fuoco moderato per 30 minuti abbondanti. Questo piatto deve essere servito ben caldo.