

PRIMI PIATTI

Perciatelli con le lumache

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo perciatelli	400 g
Lumache (chioccioline di vigna)	600 g
Cipolla	1/2
Sedano	1 costa
Pomodori	400 g
Olio d'oliva extra-vergine	15 cl
Sale	
Aceto di vino	1 bicchiere

Preparazione

- 1 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.
- 2 Mettetele per una decina di minuti in una terrina con sale grosso da cucina, aceto e un poco d'acqua, scuotendole frequentemente.
- 3 Sgocciolatele, rimettetele nella terrina con altra acqua, aceto e sale e ripetete il lavaggio.
- 4 Risciacquatele in acqua corrente, raccoglietele in una casseruola, ricopritele con acqua fredda, mettete il sale e, a calore moderato, fate prendere l'ebollizione.
- 5 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.
- 6 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.
- 7 Fate cuocere a fuoco moderato. Condite con questo intingolo i perciatelli che avrete sgoccolato al dente.