

PRIMI PIATTI

Perciatelli con le lumache (versione 2)

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo perciatelli	400 g
Lumache (chioccioline di vigna)	800 g
Aceto di vino	
Olio d'oliva extra-vergine	10 cl
Cipolla piccola	1
Pomodori pelati	800 g
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Sale	
Pepe	
Formaggio pecorino grattugiato	70 g

Preparazione

- 1 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.
- 2 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.
- 3 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.