

ANTIPASTI

Lumache di campagna

Tradizione: Trentino-Alto Adige

DOSI

4 persone

COTTURA

2 h 30 min

Ingredienti per 4 persone

Lumache	60
Olio d'oliva	
Aceto di vino	1/2 bicchiere
Aglione	
Pangrattato	
Prezzemolo	
Sale grosso	1 pugno
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mettere le lumache in una catinella di acqua fredda con un pugno di sale grosso e mezzo bicchiere di aceto, scuotendole di tanto in tanto con le mani in modo che buttino dal guscio molta della loro bava.
- 2 Risciacquarle due o tre volte. Infine metterle nell'acqua bollente per 10 minuti.
- 3 Dopo un'altro e definitivo risciacquo, strappare una ad una la lumaca dal guscio, levare il sacchetto verde che si nota all'estremità e gettarlo, perché molto amaro.
- 4 Preparare una salsa con olio, pangrattato, aglio, prezzemolo, sale e pepe. Ci sono 3 alternative: 1.
- 5 Rimettere le lumache nel guscio, riempirli con la salsa, disporli in un tegame e far cuocere per due ore, aggiungendo un po' d'acqua di tanto in tanto; 2.
- 6 Mettere nel tegame le lumache senza guscio con la salsa: in questo caso si faranno cuocere per un'ora e mezza, allo stesso modo; 3. si possono anche passare le lumache al tritacarne e poi cuocerle con la salsa.