



Lumache di S.Giovanni (Liguria) - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

secondo piatto - lumache - Liguria

Per la preparazione delle lumache ognuno ha un suo metodo.

Qui, dopo averle tenute due giorni nella gabbietta coperte di crusca, le vanno a far ulteriormente spurgare nell'acqua del mare.

Poi si lavano anche in casa con acqua, aceto e sale.

Mettere in una capace pentola tutti i

gusti: prezzemolo, salvia, rosmarino, aglio, cipolla, maggiorana, carota, sedano qualcuno mette anche la maggiorana, se piace, chiusi in una bella garza grande.

Unire le lumache, una manciata di sale e far bollire 1 ora, schiumando.

Colarle.

A questo punto c'è chi le lascia con il "nero" (che poi toglie mentre le mangia con grande perizia) e c'è chi le vuota ad una ad una, toglie il nero e poi le rimette nel guscio.

Far soffriggere (in genere in una grande pentola di coccio, ma vanno tutte bene) in una buona dose di olio un abbondante trito di aglio e prezzemolo. Aggiungere le lumache e farle insaporire rimestando piano per non rompere i gusci.

Unire pomodori pelati, sale, una buona quantità di pepe, e quando riprende a bollicchiare coprire con vino bianco secco.

Far cuocere fino a che il sugo si restringe.

Deve essercene un bel pò perchè è speciale forse più che le lumache di per sè.

Qui nessun contorno, solo pane per la copiosa scarpetta e un buon bianco per annaffiare il tutto.