



Lumaconi ripieni al pomodoro secco - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

secondi piatti - lumache grandi - pomodori secchi

Io per questa ricetta uso una varietà di lumache grandi che si raccolgono nei pascoli e che si chiamano "BOVERIS". Inoltre le compro al mercato e sono già spurgate. Chi di voi le raccoglie nei prati, deve scegliere quelle grandi e farle spurgare

Ingredienti x 1 Kg di lumaconi

Lumache
100g di pane grattugiato
3 pomodori secchi
prezzemolo
olio extravergine
sale

Lavate più volte le lumache in abbondante acqua e aceto, lasciandole ogni volta un po' in ammollo in modo che possano spurgare.

Mettete le lumache in una pentola di acqua fredda in cui aggiungete qualche spicchio d'aglio e qualche goccia di aceto e il sale.

Coprite la pentola e lasciate riposare una decina di minuti in modo che le lumache vengano fuori.

Poi accendete il fuoco e tenete la fiamma molto bassa, schiumando ogni tanto l'acqua.

Appena l'acqua intiepidisce alzate la fiamma e fate bollire x 10 minuti.

Scolate, risciacquate e mettete ad asciugare su un canovaccio.

Sminuzzate i pomodori secchi (se nelle vostre zone non si usa prepararli, la Saclà li confeziona sott'olio), tritate il prezzemolo e amalgamate il tutto con mezzo bicchiere di olio e il pane grattugiato. Con questo composto farcite ogni lumacone, disponeteli in una teglia, irrorateli con un filo d'olio e...in forno a 200gradi x10 minuti.

NB: il pomodoro secco è sostituibile con quello fresco, in questo caso bisogna aggiustare di sale.