

## LUMACHE AL NATURALE

### INGREDIENTI

Lumache vive: 1 Conf. di "Chiocciola 10" 1200Gr di Lumache da Gastronomia

Cipolla	1
Carota	2
Sedano	2 costole
Olio di oliva	½ bicchiere
Limone	1
Sale e pepe	q.b.

### PREPARAZIONE

Questa ricetta è la più semplice e genuina e la sua storia si perde nella notte dei tempi. Le lumache ben lavate si mettono in 5 litri d'acqua fredda. Si fa alzare il bollore e si cuociono per 20 minuti.

Mentre si svolge questa operazione, mettete sul fuoco un'altra pentola con 5 litri d'acqua, cipolla sedano carota e sale a piacere.

Quando l'acqua bolle, con una schiumarola trasferire le lumache dalla prima alla seconda pentola e far bollire per 40 minuti.

Terminata la cottura, scolare e servire in tavola con a parte coppette contenenti la salsa di olio, limone, sale e pepe. Più semplicemente nelle vecchie osterie piemontesi erano servite con sale e pepe.

Ogni commensale estrarrà con una forchettina la lumaca per intingerla nella salsa.

Tempo di preparazione circa 90 minuti

Difficoltà 1