

LUMACHE ALLA TARRAGONA

INGREDIENTI

Lumache precotte: 1 Scatola con 6 dozzine da 900 Gr o 2 vasi vetro da 350 Gr
Lumache vive: 1 Conf. di "Chiocciola 10" 1200Gr di Lumache da Gastronomia

Aglione	3 spicchi
peperoncino	1
pomodori	500 gr
aceto di vino	2 cucchiaini
prosciutto cotto	100 gr
mandorle tostate e sbucciate	40 gr
cipolla grande	1
alloro tritato	2 foglie
prezzemolo	1 cucchiaino
timo	1 pizzico
mollica di pane tostata e fritta	100 gr
cannella in polvere	1 pizzico
vino bianco secco	½ litro
olio d'oliva	½ bicchiere
sale e pepe	q.b.

PREPARAZIONE

In un tegame di coccio, abbastanza capace, mettere l'olio e la cipolla tritata finemente, il prosciutto in listarelle sottili e far soffriggere fino a dorare le cipolle, poi aggiungere il vino, un bicchiere d'acqua ed i pomodori passati al tritaverdure. Salare e pepare a piacere ed unire le chioccioline. Preparate nella salviettina il mazzetto guarnito con l'alloro, il timo e il prezzemolo da aggiungere alle lumache che lascerete bollire almeno mezz'ora coperte bene. In un mortaio mettete gli spicchi d'aglio, il peperoncino, le mandorle ed il pane, pestate e fate una poltiglia il più possibile fine. Nella casseruola dove avete messo il tutto, aggiungete il pizzico di cannella e aromatizzate con l'aceto. Coprite e lasciate cuocere un'altra mezz'ora, mescolando di tanto in tanto. Poi servite in tavola caldissime in un piatto di terra cotta.

Tempo di preparazione circa 45 minuti

Difficoltà 1