

REGINETTE CON RAGÙ DI LUMACHE

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

Reginette	400 g
Pomodori maturi e sodi	500 g
Cipolla	1
Sedano, gambo	1
Aglio, spicchio	1
Alloro, foglia	1
Vino bianco	1 bicchiere
Olio extravergine	1 cucchiaio
Parmigiano grattugiato	q.b.
Sale	q.b.
Pepe	q.b.
Erbe aromatiche	Qualche rametto

PREPARAZIONE

In una pentola (possibilmente di terracotta) fate rosolare un battuto di cipolla, uno spicchio di aglio schiacciato e l'alloro. Mettete a cottura le lumache e, dopo aver rimescolato, unite sedano e prezzemolo tritati finissimi. Coprite la pentola e lasciate insaporire per alcuni minuti a fiamma bassa; bagnate con il vino e lasciatelo quindi evaporare alzando la fiamma. A questo punto aggiungete i pomodori pelati (aiutatevi tuffandoli per un attimo in acqua bollente), privati dei semi e tritati e lasciate che si asciugino lentamente sulla fiamma che nel frattempo avrete riabbassato. Condite con sale, pepe e un trito finissimo di erbe aromatiche. Lessate le reginette in abbondante acqua salata e scolatele al dente; servitele in una zuppiera calda guarnendole con il ragù di lumache e completando con una spolverata abbondante di parmigiano grattugiato.

Tempo di preparazione circa 60 minuti

Difficoltà 2