



CheLumaca!

Allevamento elicicolo a ciclo biologico completo

Il ricettario

Lumache al pomodoro alla romana (tratto da Elicicoltura, n 83)

Indicazioni per 4 persone

Ingredienti: lumache *Helix Aspersa* 1 kg, 500 gr di pomodori a peretta, uno spicchio d'aglio, un peperoncino rosso piccante, qualche foglia di menta, 4-5 cucchiaini di olio, sale.

Preparazione: pulire adeguatamente le lumache. Passatele poi in una pentola molto grande, ricopritele di acqua e fatele bollire dolcemente per 20 minuti circa, quindi scolatele e risciacquatele ancora a lungo in acqua fredda corrente. Fate soffriggere l'aglio nell'olio, quando avrà preso colore toglietelo e aggiungete i pomodori pelati e tritati: lasciate cuocere ed addensare la salsa per pochi minuti a fuoco forte, poi salate, unite il peperoncino rosso, la menta e le lumache con guscio, versate due bicchieri di acqua e lasciate cuocere per oltre un'ora. Dovete ottenere una salsa rossa e piccante, da servire con pane casereccio a fette.