

LUMACHE ALLA BORGOGNONA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 24 lumache già spurgate,
- 100 g di burro,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 6 bicchieri di aceto di vino,
- 2 bicchieri di vino bianco secco,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 pugnetto di soda,
- 1 piantina di basilico,
- 1 rametto di salvia,
- sale,
- pepe,
- sale grosso.

Lavate le lumache sotto l'acqua corrente, privatele della membrana calcarea che chiude il guscio e mettetele in una terrina con due bicchieri d'aceto, due d'acqua e una manciata di sale grosso.

Lasciate a bagno le lumache per almeno 24 ore, dopodiché lavatele ancora sotto l'acqua corrente.

Ponete le lumache in una capiente casseruola, unite abbondante acqua, sale grosso e due bicchieri d'aceto, portate ad ebollizione e lasciate cuocere per un quarto d'ora a calore moderato.

Al termine, scolate le lumache, fatele raffreddare su un piatto, poi estraetele dal guscio ed eliminate la parte terminale più scura e i cornini.

In una pentola pulita portate ad ebollizione un bicchiere d'acqua insieme a due di vino bianco, la cipolla, la carota, il basilico, la salvia, sale e pepe, quindi unite le lumache e fate cuocere a fiamma bassa fino a quando il liquido sarà quasi completamente evaporato.

Nel frattempo fate bollire i gusci delle lumache in una casseruola piena d'acqua a cui avrete mescolato il resto dell'aceto e la soda, a calore moderato per qualche minuto.

Al termine scolate i gusci, sciacquateli a lungo sotto l'acqua corrente per eliminare ogni traccia di detersivo, infine metteteli ad asciugare per qualche istante nel forno caldo, spento.

In una terrinetta lavorate a crema il burro insieme a un trito d'aglio e prezzemolo, quindi inserite in ogni guscio un poco del composto ottenuto, introducete una lumaca e completate con altro burro aromatizzato.

Trasferite tutte le lumache negli appositi piattini di metallo, passatele nel forno caldo (200°) per dieci minuti e servitele con fettine di pane tostato.