

LUMACHE ALLA FRANCESE

Ingredienti per 6 persone:

- 1500 g di lumache grandi,
- 150 cl di vino bianco,
- 100 cl di aceto di vino,
- 1/2 cipolla,
- 2 carote,
- 1 costa di sedano,
- 50 g di burro,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 cucchiaini di pangrattato,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Lasciate le lumache per due giorni a spurgare, passato questo tempo mettetele a bagno in un grosso catino pieno d'acqua, con abbondante sale e aceto; ripetete più volte quest'operazione durante la quale verrà a galla molta schiuma. Appena l'acqua sarà pulita dalla schiuma, ponete le lumache in un tegame con abbondante acqua fredda e su fuoco molto moderato, appena vedrete che le lumache sono fuoriuscite dal guscio, alzate la fiamma in modo che cuociano senza rientrare nel guscio.

Dopo quest'operazione risciacquate le lumache in abbondante acqua fredda.

Mettetele in metà acqua e metà vino fino a ricoprirli; aggiungete un trito di cipolla, carota, sedano e prezzemolo, insaporite con sale e pepe e lasciate cuocere per tre ore.

Servite direttamente con il tegame da forno, le lumache dovranno essere caldissime.