

LUMACHE ALLA ROMANA 2

Ingredienti per 6 persone:

- 1500 g di lumache,
- 4 acciughe,
- 750 g di pomodori,
- 2 spicchi di aglio,
- 100 cl di aceto di vino,
- peperoncino piccante,
- olio d'oliva,
- sale.

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.

Fate soffriggere nell'olio, l'aglio e appena tende a scurirsi gettatelo via, versate nel tegame le acciughe spinate e a pezzetti e il peperoncino, appena le acciughe si sono sciolte aggiungete il pomodoro a pezzetti, insaporite di sale e cuocete per qualche minuto.

Unite al sugo le lumache e cuocete a fuoco moderato per 30 minuti abbondanti.

Questo piatto deve essere servito ben caldo.