

LUMACHE ALL'ALIATA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di lumache purgate e pulite,
- 200 g di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 4 spicchi di aglio tritato molto fine,
- 1 bicchiere di aceto di vino,
- 60 g di sale grosso.

Pulite per bene le lumache lavandole più volte in acqua e aceto.

Versate l'olio in una casseruola appena sarà ben caldo aggiungete le lumache mettete un coperchio e fate cuocere.

Quando le lumache stanno per staccarsi dal guscio aggiungete il vino, lasciate cuocere ancora per 50 minuti circa dando una mescolata di tanto in tanto.

Fate un pesto con l'aglio e un poco di sale grosso unitevi mezzo bicchiere di aceto.

Unite il tutto alle lumache poco prima di levarle dal fuoco.