
LUMACHE COTTE (PREPARAZIONE BASE)

Ingredienti per 6 persone:

- lumache vive,
- sale grosso,
- acqua,
- aceto di vino,
- sale,
- farina gialla,
- carota,
- cipolla,
- timo,
- alloro,
- prezzemolo.

Lasciate le lumache vive, coperte di sale grosso, in una scatola piuttosto larga, chiusa ma arieggiata per ventiquattr'ore. Lavatele più volte in acqua, aceto e sale fino a quando l'acqua si presenta priva di qualsiasi traccia di viscosità. Passatele più volte nella farina gialla e risciacquatele ancora sotto l'acqua fresca. Effettuate una precottura immergendole in acqua bollente per 10 minuti. Estraiete delicatamente le lumache dal guscio con l'apposito ferretto ed eliminate l'estremità color nero (intestino). Tuffatele in un court-bouillon aromatizzato con carota, cipolla, timo, alloro, prezzemolo e fatele sobbollire per 4 ore, specialmente se le lumache sono grandi. Le lumache sono ora pronte per ulteriori ricette.