

## CIUI IN UMIDO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di lumachine ciui
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- origano
- 200 g di pomodori sbollentati pelati
- 50 cl di vino bianco
- abbondante olio d'oliva
- sale
- aceto di vino

I ciui sono lumachine di terra comuni in Liguria e facili da raccogliere dopo le prima piogge autunnali nelle vigne e negli orti.

Spurgare i ciui per 3 giorni in un cesto con la crusca.

Lavarli più volte in acqua, aceto e sale.

Bollirli 10 minuti in acqua salata e rilavarli in acqua fredda.

Soffriggere un battuto di cipolla, aglio, prezzemolo, origano e peperoncino in abbondante olio.

Unire i ciui e rosolare per 15 minuti.

Salare, irrorare col vino e cuocere per 90 minuti mescolando.

Unire i pomodori a pezzi e cuocere altri 15 minuti.