

---

# LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE

Ingredienti per 4 persone :

- una trentina di lumache,
- una cipolla,
- un mazzetto di erbe aromatiche,
- quattro spicchi d'aglio,
- pepe in grani,
- sale,
- un ciuffo di prezzemolo,
- 250 g di burro,
- pepe,
- pangrattato

Ponete le lumache in un grande recipiente e copritele di acqua fredda, rimuovetele ripetutamente, poi con un coltellino appuntito togliete la membrana calcarea che chiude l'apertura del guscio. Lasciatele così per un paio di giorni a spurgare, quindi scolatele e passatele più volte sotto l'acqua corrente. Ponete al fuoco un largo tegame con la cipolla finemente tritata e il burro, fate imbiondire bene, poi unitevi le lumache, lasciandole insaporire e impregnare di condimento. Spruzzatele con il brandy: non appena questo sarà evaporato, bagnate con il succo del limone e insaporite con un pizzico di dragoncello secco. Fate cuocere a fiamma moderatissima ancora per 5 minuti, mescolando spesso, poi irrorate tutto con la panna e i tuorli, precedentemente amalgamati. Salate e pepate. Fate cuocere fino a quando vedrete la salsa addensarsi e legarsi bene con le lumache. Servitele in un piatto fondo di servizio, precedentemente scaldato.