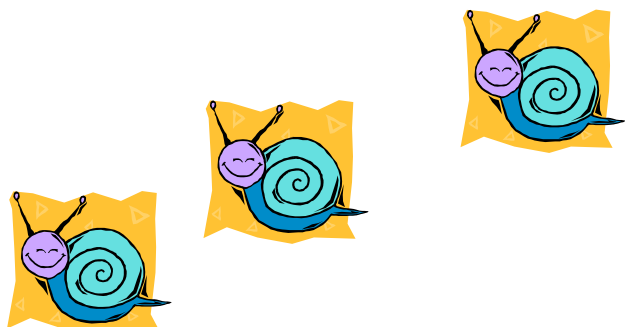
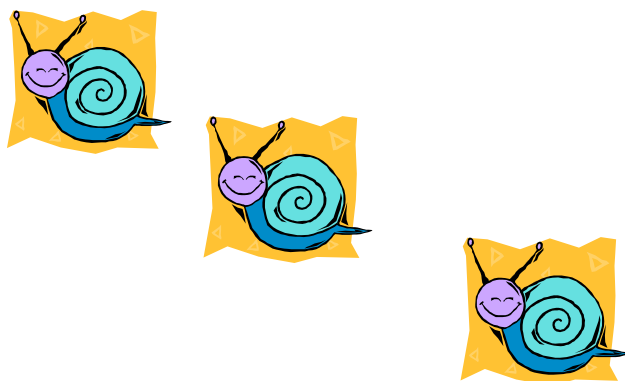


Piccolo ricettario della lumaca





✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
 ✓ Di me puoi gustare il
 ✓ meglio solo quando
 ✓ mi chiudo in casa
 ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓



III 1° Centro consiglia...

Quando sono opercolate ed è autunno inoltrato, prendi delle belle e grosse lumache, immergile in acqua bollente con aromi, sale e aceto e lasciale cuocere per 2 ore.

Passato il tempo, toglile e ripuliscile da ogni residuo e falle ancora cuocere per 1 ora in un brodo di verdura e cipolla.

Con un chiodo da carrettiera, secondo la tradizione, estraile dal guscio ed intingile nella salsa “ del cartunè”, assaporando tutti i gusti delicati delle erbe montane di cui si è nutrita.

SALSA DEL CARTUNÈ

Preparare un intingolo di olio, sale e aglio.
 Far soffriggere fino a che l'aglio sia dorato.
 Intingere il mollusco e buon appetito.....

LUMACHE DELLA NONNA

Preparare le lumache con 3 ore di cottura.
Far soffriggere aglio con qualche cucchiaino d'olio finchè sia ben rosolato. Togliere l'aglio ed aggiungere salsa di pomodoro passata al setaccio.
Saltare la salsa a fuoco vivo per qualche minuto.
Aggiungere poi : peperoncino ,foglie di menta tagliuzzate e le lumache.
Portare a cottura aggiungendo qualche cucchiaino d'acqua.

ABBINAMENTO ENOICO

Dolcetto d'Alba d.o.c.

LUMACHE FRITTE

Preparare le lumache fino a metà cottura quindi toglierle dal guscio, lavarle ed asciugarle.
Unirle a: prezzemolo, cipolla, aglio, basilico, estragon, porri, carote, sedano, aromi, pepe, sale e un po' di succo di limone. Mettere in pentola e far cuocere per 3 ore passando poi tutto al setaccio. Servire con crostini sfregati d'aglio e molto parmigiano.

ABBINAMENTO ENOICO

Barbera d'Alba d.o.c.

Preparazione delle chioccioline opercolate, prima di procedere alla cottura secondo le ricette.

Immergere le chioccioline, già lavate esternamente, in acqua bollente con sale e aromi, lasciandole per :

1 ora - quando la successiva cottura è prolungata .

2 ore - quando la preparazione successiva è ridotta

3 ore - per gustarle lesse con salse fredde o soffritte.

Asportare la lumaca dalla conchiglia assicurandosi che la carne sia omogenea e consistente. Nel caso che risultasse molliccia o floscia va scartata perché l'animale è morto prima della cottura.

LUMACHE IN CARPIONE

Preparare le lumache con 3 ore di cottura.

A parte si prepara un soffritto di cipolle , aglio e profumi. Si aggiunge in parti uguali aceto e vino bianco secco portando il tutto a bollitura.

Si immergono le lumache nell' infuso freddo e si lasciano riposare per almeno 48 ore prima del consumo.

ABBINAMENTO ENOICO

Si consiglia di servire senza alcun vino

CREP DI LUMACHE

Preparare una pastella con farina, uova e latte.

Unire le lumache precedentemente bollite e triturate. A piccole dosi far saltare in padella con olio bollente.

ABBINAMENTO ENOICO

Bianco dei Roeri

LUMACHE ALLA PROVENZALE

Preparare le lumache con 2 ore di cottura e l'aggiunta di aceto. Far rosolare , a parte,un trito di: una cipolla, uno spicchio d'aglio, prezzemolo, salvia e rosmarino ed immettervi le lumache tolte dal guscio, pulite ed asciugate. Aggiungere ancora 2 bicchieri di vino bianco secco e far cuocere per qualche minuto.

In una pirofila unta d'olio si versano poi le lumache appena cotte aggiungendovi un rosso d'uovo e una spolverata di pan grattato e pepe. Passare in forno per qualche minuto e servire caldissimo.

ABBINAMENTO ENOICO

Dolcetto d'Alba d.o.c.

VERMICELLI ALLE LUMACHE

Preparare le lumache con 3 ore di cottura, toglierle dal guscio,pulirle,asciugarle e tritarle finemente con agio, cipolla, rosmarino, salvia e prezzemolo. Far rosolare il trito per 15 minuti in abbondante burro. Far cuocere i vermicelli al dente ed unire il tutto saltandolo in padella.

ABBINAMENTO ENOICO

Dolcetto d'Alba d.o.c.

LUMACHE IN SALSA VERDE

Preparare le lumache con 2 ore di cottura.
Togliere i molluschi dal guscio e asciugarli bene.
Preparare un soffritto di cipolla e profumi, aggiungere le lumache e far rosolare per qualche minuto; si aggiunge, poi: 2 bicchieri di brodo, 1 di vino bianco secco, un po' di salsa di pomodoro una manciata di prezzemolo e aglio tritato e una bella manciata di pepe nero in grani.
Coprire e far cuocere per almeno 2 ore. Servire caldissimo.

ABBINAMENTO ENOICO

Barbaresco d.o.c.

LUMACHE FRITTE

Preparare le lumache con 3 ore di cottura.
Togliere i molluschi dal guscio e asciugarli bene.
Passarli nell' uovo sbattuto, infarinarli e soffriggerli in olio bollente

ABBINAMENTO ENOICO

Dolcetto d'Alba d.o.c.

LUMACHE IN SALSA TARTARA

Preparare le lumache con 3 ore di cottura.
Togliere i molluschi dal guscio, lavarli e sgocciolarli bene, condirli con olio, limone sale e pepe e ricoprirli con salsa tartara.

ABBINAMENTO ENOICO

Bianco dei Roeri

LUMACHE AJE'

Preparare le lumache con 3 ore di cottura.
Servire le lumache nel loro guscio con a parte la maionese ajè (maionese con aglio finemente pestato nel mortaio).
Le lumache si estraggono dal guscio con il chiodo per ferrare i cavalli. Secondo tradizione.

ABBINAMENTO ENOICO

Dolcetto d'Alba d.o.c.

LUMACHE CON SALSA DEL CARTONE'

Preparare le lumache con 3 ore di cottura.

A parte preparare una salsa con :

Olio, sale, pepe aglio e profumi. La salsa deve essere forte e piccante.

Utilizzando il chiodo si estraggono le lumache dal guscio e si intingono nella salsa. Questo è sicuramente il modo più tradizionale per gustare la lumaca

ABBINAMENTO ENOICO

Dolcetto d'Alba d.o.c.

RISOTTO CON LUMACHE

Preparare le lumache con 3 ore di cottura.

Preparare un risotto a piacere.

Triturare le lumache (5 per persona) e soffriggerle con cipolla e burro.

Versare l'intingolo sul risotto e servire caldissimo.

ABBINAMENTO ENOICO

Barbera d'Alba d.o.c.

LUMACHE ALLA BRUNA

Preparare le lumache con 3 ore di cottura con molte erbe aromatiche e vino bianco secco.

Togliere i molluschi dal guscio e asciugarli.

A parte preparare un soffritto di cipolla a cui si aggiungono i molluschi. Quando le lumache sono ben rosolate aggiungere erbe aromatiche, peperoncino rosso, alcuni spicchi d'aglio interi, qualche di farina e vino rosso (non dolce). Per rendere la salsa più forte spolverare di pepe.

Si servono alla fiamma perciò cospargerle di cognac e appiccare il fuoco.

ABBINAMENTO ENOICO

Barbaresco d.o.c.

LUMACHE ALLA BOSCAIOLA

Preparare le lumache con 3 ore di cottura.

Preparare un trito di cipolla, aglio, prezzemolo, origano e rosmarino e aggiungere funghi secchi, ammollati in acqua, o prataioli. Far rosolare in abbondante olio aggiungendo le lumache sgusciate e un po' di succo di pomodoro.

ABBINAMENTO ENOICO

Barbaresco d.o.c.

LUMACHE ALLA DIAVOLA

Preparare le lumache con 3 ore di cottura e abbondanza di aromi.

A parte preparare una salsa con :

Olio, aglio, peperoncino e acciughe pestate nel mortaio; aggiungere un bicchiere di vino (bianco o rosso) e una manciata di pelati passati al setaccio. Dopo 1/2 ora di cottura aggiungere le lumache e mantenere in cottura per 15 minuti ancora.

ABBINAMENTO ENOICO

Barbera d'Alba d.o.c.

SPIEDINI DI LUMACHE

Preparare le lumache con 3 ore di cottura.

Togliere il mollusco dalla chiocciola ed infilarlo in normali spiedini alternandolo con salvia e scalogno e passarli alla brace.

ABBINAMENTO ENOICO

Barbaresco d.o.c.

LUMACHE ALLA BOGARINA

Preparare le lumache con 3 ore di cottura con aggiunta di profumi, una cipolla tagliata a fette, due spicchi d'aglio e qualche grano di pepe.

A cottura ultimata togliere i molluschi dal guscio, Lavare bene i gusci.

Rimettere il mollusco nel suo guscio colmando il vuoto con un composto di : burro, aglio, prezzemolo, scalogno e pepe.

Le lumache così preparate vanno allineate in un patto da forno e cotte per 10 minuti in forno a 180°.

Si estraggono sempre con il solito chiodo da cavallo.

ABBINAMENTO ENOICO

Barbera d'Alba d.o.c.

SPAGHETTI ALLE LUMACHE

Preparare gli spaghetti al dente e farli saltare in padella uniti ad un trito di lumache aglio e prezzemolo.

ABBINAMENTO ENOICO

Barbera d'Alba d.o.c.