

Lumache in umido

Preparazione per 4 persone
Difficoltà Media difficoltà

ingredienti:

600 gr di lumache spurgate e private del guscio
320 gr di spinaci freschi
2 bicchieri di vino rosso
½ bicchiere di olio extravergine d'oliva
80 gr di polpa di pomodoro
4 spicchi d'aglio
1 cipolla bianca
sale
pepe
2 foglie di alloro
300 gr di farina gialla di mais



Preparazione:

Lavate e tagliate a listarelle sottili le foglie di spinaci. Preparate un trito finissimo di cipolla e aglio, mettetelo poi in un tegame insieme alle foglie d'alloro, e fatte rosolare il tutto a fiamma moderata nell'olio d'oliva. Passati alcuni minuti, gettate nel tegame anche le lumache senza guscio, unite una presa di sale e abbondante pepe macinato sul momento. Fatte scottare il tutto per alcuni secondi versando il vino. A questo punto aggiungete anche le foglie di spinaci precedentemente lavati e tagliati, e la polpa di pomodoro. Coprite la pentola con un coperchio e fatte sobbollire per almeno 3 ore, avendo l'accortezza di mescolare ogni tanto e di aggiungere mestoli di acqua calda mista a vino, in modo da regolare il liquido di cottura che non si deve mai asciugare completamente prima della fine della cottura. Nel frattempo che le lumache cuociono, preparata la polenta da accompagnare ad esse. Quando il liquido di cottura delle lumache avrà raggiunto una consistenza morbida, spegnete il fuoco. Riscaldare i singoli piatti versateci sopra una croce di olio d'oliva, preparate un letto di polenta e versateci sopra le lumache fumanti. Servite subito.

Ci abbiniamo un buon Tai bianco o un Cabernet. Per i piu' arditi un buon Raboso del Piave.

Buon appetito.

Tratta da:<http://www.ricettevenete.it>