

Ricetta della Settimana: Lumache alla Borgognona

Per chi non sapesse furono proprio i nostri antichi romani a scoprire il gusto particolare che sprigiona una lumaca una volta cotta. I francesi poi hanno saputo eccellere nell'arte di cucinarle. In Italia la lumaca è apprezzata in ogni regione ognuna delle quali ha una sua ricetta base per cucinarle (generalmente in umido o trifolate, con o senza pomodoro), al fine di ricavarne un buon sugo con cui accompagnare la polenta o il pane. La lumaca, per tradizione, viene cucinata secondo ricette alquanto robuste, il che l'hanno fatta considerare un cibo indigesto. Invece, se cucinata ammodo, deve essere considerata un cibo facilmente digeribile.



Ingredienti:

36 lumache cotte

3 cucchiaini di scalogno tritato finemente

300 ml di vino bianco secco

1 cucchiaino di prezzemolo tritato finemente

2 spicchi d'aglio tritati finemente

300 gr di burro

40 grammi di nocciole macinate

sale e pepe

3 cucchiaini di pangrattato fatto al momento con pane bianco

Lumache alla Borgognona:

Sciogliere un cucchiaino di burro in un recipiente a calore dolcissimo. Aggiungere un cucchiaino di scalogno e cuocere lentamente. Aggiungere la carne di lumaca cotta, il vino bianco, sale e pepe e lasciar cuocere lentamente fino a che le lumache sono tenere. Se necessario aggiungere un po' di acqua. Preparare quindi il burro alla borgognona nel seguente modo: sbattere il burro morbido con il frullatore finché

diventa cremoso; aggiungere prezzemolo, aglio, scalogno, nocciole, sale e pepe. Mettere in ogni guscio o negli appositi scodellini di terracotta una lumaca e un cucchiaino di sugo tiepido. Chiudere con un cucchiaino del burro lavorato, premendo bene. Cospargere con il pane, mettere in un recipiente (per mantenere dritti i gusci vi è un apposita piastra con incavi) e metterle da parte. Per la cottura finale scaldare il forno a 200 gradi e mettervi le lumache a gratinare per 8-10 minuti e servire subito.

