



Minestra di lumache (Sardegna) - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Minestra di lumache
(Manesstu cun zizzigorru) Regione Sardegna

Primi piatti - minestre - fregola

Lavare accuratamente le lumache, più volte con acqua e sale, lasciandole ogni volta una decina di minuti a spurgare.

Metterle in pentola con acqua salata fredda, insieme a qualche spicchio di aglio, un paio di cucchiaini di aceto di mele, sale ed una foglia di alloro. Aspettare un po' (così escono dal guscio!) poi accendere la fiamma bassissima per una decina di minuti? poi alzarla al massimo? se siete fortunate? le lumache rimarranno con la testa fuori. Far bollire per 20 minuti.

PER IL SUGO

Far soffriggere aglio e prezzemolo tritati e possibilmente qualche fettina di porcino e un po' di peperoncino, sfumare con vino bianco ed aggiungere pelati e passato. Far sobbollire per un po', mettere maggiorana e poi calare le lumache (quelle che si sono rintanate andrebbero prima sculacciate?).