



Ricetta N. RE000504

Registrata in data 15 Mag 2016 alle ore 19:20

da LAURA SCOLLO

I maccarruna ro fistinu 'o sucu i babbaluci

Paccheri di Gragnano al sugo di lumache siciliane.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

1kg di babbaluci (lumache)
680 g di passata di pomodoro " La Fiammante "
olio extra vergine di oliva " Coratina " Dievole 2015
500 g di paccheri di Gragnano Pastificio dei Campi
aglio
cipolla di Giarratana
basilico
sale
peperoncino rosso
pepe nero

Preparazione

Spurgate le lumache lavandole accuratamente.

Disponetele in acqua fredda e accendete il fuoco a fiamma bassissima .

Aggiustate con un po' di sale e portate a leggero bollore per pochi minuti, avendo cura di eliminare le impurità che risalgono a galla, aiutandovi con un mestolo forato o schiumarola.

Fate cuocere per circa cinque minuti, quindi sciacquatele un attimo in acqua corrente e mettetele da parte.

Intanto preparare un soffritto con abbondante olio, aglio tagliato grossolanamente, (o semplicemente in camicia schiacciato) la cipolla di Giarratana e abbondante peperoncino rosso.

Versatevi le lumache, il sale e soffriggete il tutto qualche minuto.

Nel frattempo in una pentola fate bollire l' acqua e buttate la pasta.

Aggiungete al soffritto di lumache la passata di pomodoro " La Fiammante " e lasciate cuocere a fiamma viva una decina di minuti.

Scolate la pasta e versatela nel sugo di babbaluci, aggiungete un filo di olio e saltatela un minuto.

Servitela spolverando con pepe e decorate con il basilico.

Vino consigliato

Cerasuolo di Vittoria DOCG 2013 Agrivinicola Portelli