

Lumache “monache”

Ingredienti: 1 Kg di chioccioline di campagna - 1 bicchiere di vino bianco secco - 2-3 foglie di alloro - 1 cipolla bianca grossa - olio, sale, peperoncino q.b.

Si lavano le chioccioline, si toglie loro l'epifragma (la membrana bianca che comunemente viene detta panna) e si lasciano a bagno in acqua tiepida.

In un tegame si mette la cipolla tagliata a fettine sottili, nell'olio caldo, si sala e si fa cuocere finché non appassisce.

Si uniscono, quindi le chioccioline, che nel frattempo sono uscite dal guscio, dopo averle sciacquate e sgocciolate e si uniscono, vive, alla cipolla.

Si continua la cottura a fuoco vivace e si bagna il tutto col vino bianco; lo si fa evaporare e, qualche istante prima di spegnere, si spolvera di peperoncino piccante, chiamato in salentino diavulicchiu.

Una variante delle lumache è costituita dalle cozze piccine, ovvero una varietà piccolissima di lumachine bianche che si trovano sui tronchi degli alberi a fine primavera, inizio estate e che, già pulite perché in letargo, sono pronte per essere bollite in acqua e aceto e successivamente condite come un'insalata, con l'unica aggiunta di un pizzico di origano.

Lumache saltate al pomodoro

Cuocere 50 lumache e sgocciolarle. Fare scaldare 4 cucchiaini di olio d'oliva in una casseruola, aggiungere 2 abbondanti cucchiaini di cipolla tritata finemente. Non appena la cipolla comincia a imbiondire, unirvi le lumache, lasciarle rosolare qualche minuto, bagnarle con un bicchiere di vino bianco e con qualche cucchiaino del loro brodo di cottura. Fare ridurre di metà il liquido. Aggiungere quindi 7-8 pomodori pelati, privati dei semi e tritati, una punta d'aglio e una abbondante presa di prezzemolo tritato. Coprire la casseruola e fare cuocere per 15-18 minuti a fuoco lento. Introdurre le lumache nel loro guscio, disporle in una teglia o in un piatto fondo; servire contemporaneamente del riso pilaf.

Spiedini fritti di lumaca

Ingredienti: Spiedini di legno sottili - prezzemolo - scalogno - aglio - pangrattato - sale - pepe - olio - Lumache già cotte.

Tritare le verdure e mescolare al pan grattato. Scolare la carne di lumaca e infilarla sullo spiedino. Rotolare lo spiedino nel pangrattato con le verdure e immergere nell'olio bollente finché sono dorate.

Lumache al sugo

Ingredienti: lumache - olio d'oliva - aglio - pomodori secchi - pomodori freschi - 1 bicchiere di vino bianco - sale e peperoncino.

Rosolare le lumache pulite (prima cottura) in olio d'oliva con l'aglio e i pomodori secchi. Aggiungere un bicchiere di vino bianco o vernaccia, far evaporare ed unire i pomodori freschi a pezzi, peperoncino e basilico e far cuocere, rimestando spesso, per 15 minuti

Lumache

Lessare un chilogrammo di lumache in acqua bollente per 5 minuti (a partire dal bollore). Lavarle in acqua corrente, e farle sgocciolare. In un tegame mettere 6 cucchiaini d'olio, 4 spicchi d'aglio tritati, un mazzetto di prezzemolo tritato, sale, pepe, e le lumache. Accendere il fuoco (fiamma bassa) e far cuocere, rimestando spesso, per 15 minuti. Qualcuno aggiunge anche un po' di pomodoro a pezzetti.

La preparazione

La preparazione della lumache per la cottura si divide in tre fasi: la purgatura, l'eliminazione della bava, la precottura con estrazione dal guscio.

Purgatura

La lumaca raccolta in campagna in primavera od estate deve essere "purgata" per eliminare residui di erbe o funghi velenosi o con cattivo sapore che abbiano mangiato.

Le lumache che si sono chiuse con il loro opercolo allo inizio dell'inverno o d'estate sono già purgate. Il metodo tradizionale di purgatura consiste nel far digiunare le lumache per 5 o 6 giorni dentro della gabbie di legno oppure di plastica, purché abbiano un fondo ben aerato su cui non si formi umidità perché lo scopo della purgatura è quella di farle asciugare e far sì che si attacchino alle superfici del contenitore.

In molte zone si usa mettere inizialmente le lumache nella crusca o mollica di pane affinché ne mangino per due giorni, ma non pare che l'uso abbia una particolare utilità.

Ancor meno senso ha il mettere segatura al posto della crusca!

Secondo un esperto francese tutto questo sistema è inutilmente complicato, specialmente per lumache di allevamento che non hanno mangiato erbe amare, ed egli procede diversamente. Mette le lumache in una cassa di legno privo di tannino e con il fondo a griglia e sollevato dal suolo di una quindicina di centimetri almeno. Poi le lava con un forte getto d'acqua togliendo ogni residuo di terra od altro; ripete poi l'operazione per due volte lasciando passare 24 ore tra una operazione e l'altra. Passati così tre giorni le lascia asciugare per altri tre giorni.

Eliminazione della bava e prima cottura

Vi sono più metodi.

1) Purgate le lumache, si mette in un largo recipiente uno strato di lumache e poi un pugno di sale grosso e così via con altri due o tre strati. Le lumache emettono molta bava e dopo alcune rimescolate si lavano più volte.

2) In alcune zone, prima di bollirle, vengono messe per un'ora in acqua sale ed aceto (o solo acqua con il 20% di aceto) e poi ripetutamente sciacquate e, se ancora bavose, sfregate con farina di mais grossa. Dopo di che vengono buttate nell'acqua bollente e si fanno bollire per dieci-quindici minuti. Si scolano, si tolgono dal guscio e si elimina la parte nera.

3) In molte zone, sia con l'intento di uccidere rapidamente le lumache, sia di eliminare eventuali lumache morte, si procede diversamente: le lumache vengono messe sul fuoco in poca acqua fredda; quando l'acqua si scalda le lumache escono dal guscio. Se in quel momento di versa sopra di esse abbondante acqua bollente, esse muoiono subito e si possono eliminare quelle che non sono uscite da guscio. Questo è il metodo preferibile. Altri, per individuare le lumache morte, le punzecchiano con uno stuzzicadenti prima di metterle nell'acqua.

Il sistema di preparazione preferibile e più semplice è di lasciar purgare le lumache 4 o 5 giorni, lavarle bene, accertarsi che siano vive, metterle in una pentola e buttare loro sopra acqua bollente per ucciderle e farle bollire per una decina di minuti. Dopo di ciò estrarre la lumaca dal guscio, togliere l'intestino tenendo solo la parte carnosa anteriore e procedere alla sbavatura.

Anche i sistemi per togliere la bava sono svariati. La parte carnosa raffreddata viene messa in acqua fredda in cui si sia sciolto del sale fino a saturazione (fino a quando non si scioglie più) e vi si lasciano per un quarto d'ora. Oppure si possono anche impastare e sfregare con del sale grosso e farina di mais. Si sciacquano poi abbondantemente, dopo di che sono pronte per essere cucinate o congelate (la lumaca si presta molto bene al congelamento).

Se si vogliono conservare i gusci per una successiva utilizzazione, si svuotano accuratamente, si lavano bene con un pizzico di soda Solvay (ma alcuni si accontentano del bicarbonato) e si sterilizzano in acqua bollente (se si utilizzano subito, basta la bollitura). Poi si fanno asciugare nel forno a bassa temperatura.

La lumaca è così pronta per la cottura successiva. I tempi di cottura finali variano a seconda della taglia della lumaca e di altre circostanze; in genere occorrono da una a due ore. Per le lumache in scatola basta un quarto d'ora. Attenzione: in alcune zone, specialmente se si tratta di lumache di piccola taglia, le lumache vengono cotte direttamente nel loro guscio, con l'intestino.

In molte ricette le lumache vengono utilizzate già cotte a puntino; per ottenerle si procede nella seguente maniera: cuocere le lumache (che già hanno subito la prima cottura e sono state pulite) in una parte di vino bianco e una parte d'acqua, in quantità tale da ricoprirle completamente; aggiungere carote, cipolla, scalogno tritato e un mazzetto guarnito. Condire con 8 g di sale per ogni litro di brodo e cuocere a fuoco lento fino a che sono tenere.