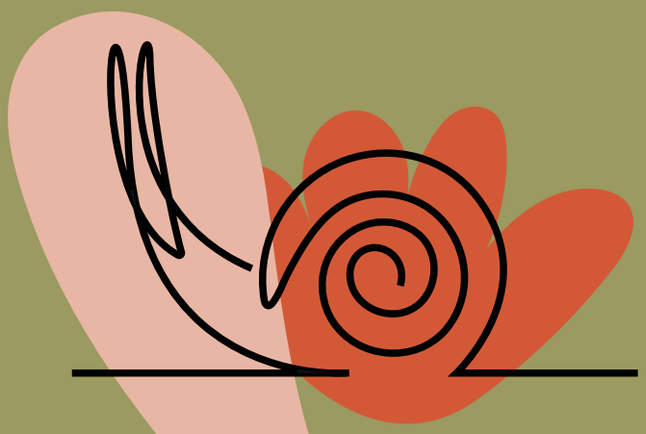
Monzittas

Lumache alla sarda

Preparate un soffritto con abbondante olio extravergine d'oliva, **4 spicchi d'aglio** e prezzemolo tritati.
Unite **1 kg di lumache con il guscio**, già spurgate, pulite e cotte in acqua bollente. Fate insaporire alcuni minuti a fiamma vivace.
Aggiungete diversi cucchiai di **passata di pomodoro** cotta in precedenza e lasciate insaporire per alcuni minuti.
Poco prima di servire aggiungete **4-5 cucchiai di pangrattato** e **3 cucchiai di formaggio grattugiato**.
Mescolate, togliete dal fuoco e portate in tavola le lumache alla sarda con degli stuzzicadenti.

cascina falchera



LUMEN

Lumaghe
Lumache alla lombarda

Diliscate e tritate finemente **50 g di acciughe**, poi tritate finemente anche un mazzetto di **prezzemolo** e una **cipolla** intera.
In una **casseruola** con un po' d'**olio extravergine di oliva** fate dorare **tre spicchi d'aglio**, poi rimuoveteli.
Aggiungere **50 g di burro**, le acciughe, un ciuffo di prezzemolo e la cipolla tritata. Lasciare cuocere per qualche minuto, cospargete con **un cucchiaio di farina** e mescolare bene il tutto.
Mettere le **lumache** nel tegame, innaffiare con un bicchiere di **vino bianco** e fare evaporare.
Aggiustare di sale e pepe e lasciar cuocere con un coperchio per circa **50 minuti a fuoco basso**. Servite il piatto ben caldo con delle **fette di pane tostato**.

cascina falchera

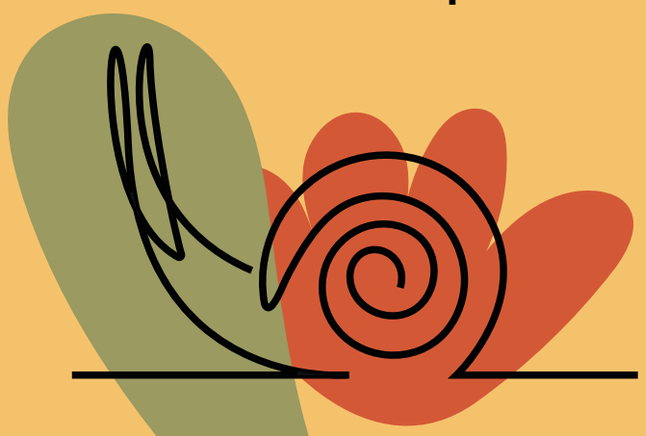
LUMEN

Maruzze o Ciammarruche

Lumache alla campana

Ricetta di Ischia (NA)

Sminuzzate **3 spicchi d'aglio**, una **carota**, un gambo di **sedano** e una **cipolla**. Fate soffriggere in olio poi aggiungete **50 lumache** e lasciatele insaporire per qualche minuto.
Bagnate con del **vino bianco** secco e unite **2 foglie di alloro**, un ciuffetto di **prezzemolo** e uno di **salvia**, un cucchiaio di **nepitella** (mentuccia) e un pezzo di **scorza di limone** o arancia.
Aggiungete **200 g di pomodori** e lasciate cuocere per **mezz'ora**. Man mano che si asciuga il composto sfumate con **brodo vegetale**.
Distribuite su un piatto qualche **fresella** (ciambella di pane biscottato) e versateci sopra le lumache pronte.



cascina falchera

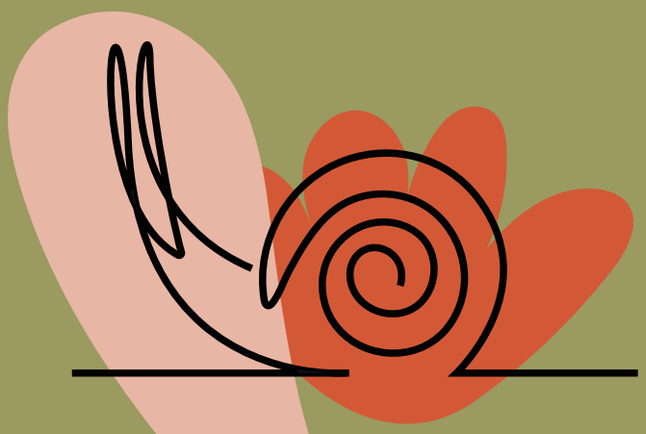
LUMEN

Bogoni

Lumache alla veneta

Ricetta di Asiago (VI)

Bollite per **30 minuti** le lumache ed estraete dal guscio la carne.
Passate nella **farina di mais**, lavate sotto l'acqua corrente due o tre volte quindi tagliate le lumache a pezzetti.
Cuocete in un tegame con abbondante **olio** e **burro**, una presa di sale ed **erba cipollina** (selvatica possibilmente) per **1 h 30 min** mescolando di tanto in tanto.
Dieci minuti prima di spegnere il fuoco aggiungete del **pangrattato** fine. Servite con **polenta** morbida.



cascina falchera

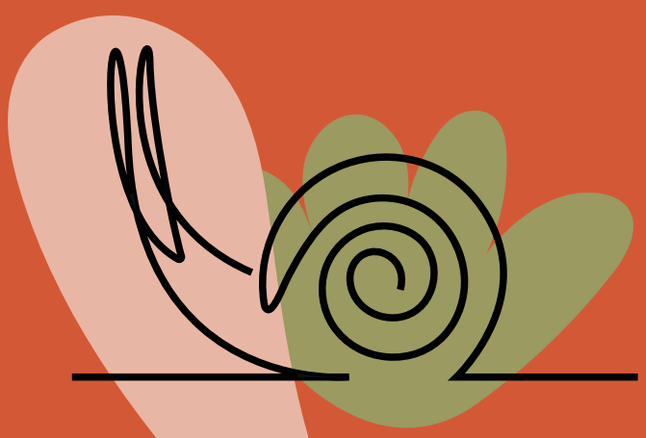
LUMEN

Bovalaci

Lumache alla piemontese

Preparate un sughetto con **50 g di burro**, **salsa di pomodoro**, una punta di **estratto di carne**; poi aggiungete **32 lumache**, **alloro**, **timo** e cuocete per un'ora circa.
Togliete le lumache e lasciate raffreddare. Poi rimettetele nel loro guscio. Unite **100 g di burro** al sugo, **3 acciughe** sotto sale ben lavate, **due noci** e **un cucchiaio di pinoli** pestati nel mortaio.
Passate il tutto al setaccio, salate, pepate e unite un po' di **prezzemolo**. Mescolate al composto la salsa fredda delle lumache e riempite bene con esso ogni guscio. Mettete al **forno a 220°** per **12 minuti**.

cascina falchera



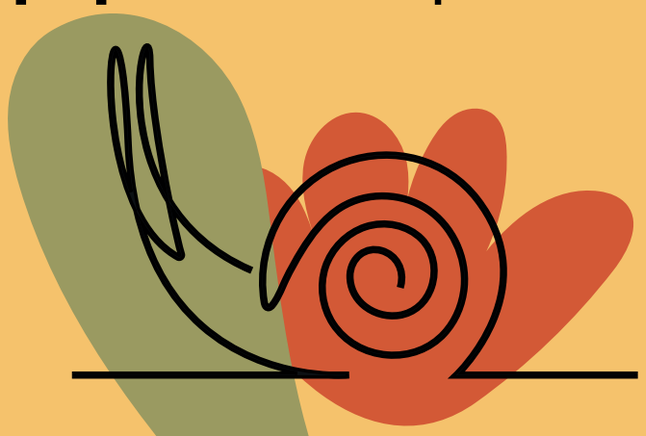
LUMEN

Monicedde

Lumache alla pugliese

Ricetta di Otranto (LE)

Lavate **1 kg di chiocciole**, togliete loro l'epifragma (la membrana bianca che comunemente viene detta panna) e lasciatele a bagno in acqua tiepida.
In un tegame mettete una **cipolla bianca** grossa tagliata a fettine sottili, nell'**olio** caldo, salate e fate cuocere finché non appassisce.
Unite le chiocciole, che nel frattempo sono uscite dal guscio, dopo averle sciacquate e sgocciolate. Aggiungete **2/3 foglie di alloro** e lasciate cuocere a **fuoco vivace** bagnando il tutto con **un bicchiere di vino bianco secco**.
Una volta evaporato il vino, qualche istante prima di spegnere, aggiungete una spolverata di **peperoncino** piccante.



cascina falchera

LUMEN

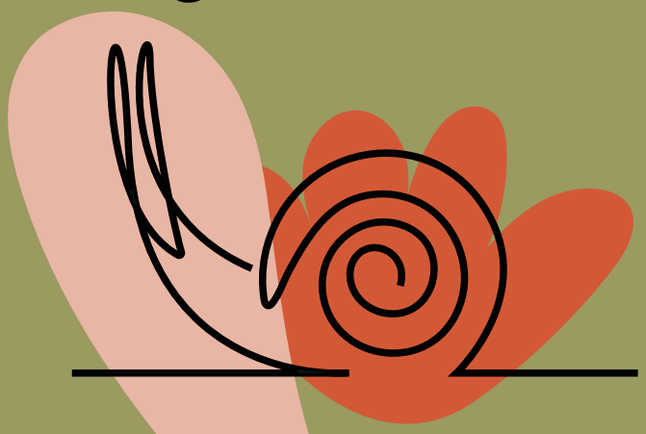
Lumasse

Lumache alla ligure

Ricetta di Finale Ligure (SV)

Fate un **soffritto** con **olio** e **cipolla**, aggiungete **prezzemolo**, **basilico**, **maggiorana**, **sedano**, **un pomodoro pelato**.
Aggiungete **36 lumache** pulite e pronte per la cottura, salate e pepate. Dopo un po' ricoprite con **vino bianco** e lasciate cuocere per **3 ore** a **fuoco basso**; alla fine il liquido dovrà quasi essersi consumato.
Nel mortaio pestate **tre noci**, **una manciata di nocciole**, **due cucchiaiate di capperi**, **una cucchiaiata di pecorino sardo**. Fatene così una crema, diluitela con un po' di **brodo** e versatela sulle lumache. Scaldate ancora un po' sul fuoco. [In Liguria spesso le lumache non vengono tolte dal loro guscio].

cascina falchera



LUMEN

Cucciole

Lumache alla marchigiana

Lavate **200 g di lumache**, scottatele, freddatele e pulitele. Privatele dell'intestino e tagliatele a cubettini. Frullate insieme **150 g di prezzemolo**, **4 spicchi d'aglio**, **olio** e **150 g di finocchio selvatico**. Scaldate in una padella la **cipolla**, i gambi di prezzemolo e i gambi di finocchio, una parte d'olio e una parte di **burro**. Unite le lumache, scottate appena e aggiustate di sale e di pepe. Aggiungete il frullato e cuocete le lumache per **20/25 min**. Nel frattempo, preparate la crema di patate: lessate **200 g di patate**, frullatele con un po' d'acqua di cottura, salate e pepate a piacimento. Cuocete **300 g di pasta mista** e mantecate con la **crema di patate** nella pentola delle lumache, aggiungendo del **pecorino di fossa** e del **pepe nero**.

cascina falchera

LUMEN

Lumeche

Lumache alla umbra

Ricetta di Terni

Prendete **2 chili di lumache** ben lavate, spurgate e lessate. Preparate in una pentola un fumetto con acqua, abbondante olio e le seguenti erbe odorose: **aglio** e **cipollina fresca** tritati, **mentuccia**, **menta romana**, **maggiorana**, **rosmarino**, **erba della Madonna**, **finocchio selvatico**, tutte legate in due mazzetti di cui uno va utilizzato subito e l'altro a metà cottura. Versate le lumache e lasciatele insaporire, aggiungete poi **un bicchiere di vino rosso** e coprite. Dopo alcuni minuti, unite dei **pomodori pelati**, **sale** e **pepe**. Allungate con l'acqua, diluita con della conserva di pomodoro, fino a ricoprire le lumache. Lasciate cuocere a fuoco lento per due ore. Le lumache saranno pronte quando il sugo non scivolerà velocemente dal guscio.

cascina falchera

LUMEN