

*La Lumana*

azienda agricola

**Ricettario  
e consigli pratici per  
cucinare la *Lumaca Helix***





## Consigli pratici per la preparazione delle Lumache vive

Le nostre lumache *Helix Aspersa*, sono allevate all'aperto e seguono il ciclo biologico completo: nascono e crescono nell'allevamento, nutrendosi esclusivamente di vegetali freschi, senza uso di mangimi. Sono certificate dall'istituto internazionale di elicicoltura di Cherasco (CN). Le vendiamo già spurgate e asciutte, possono sostare in cella frigo per 30/60 giorni, a una temperatura di 4°/6° C.



### Lavaggio:

Le lumache presenti nella retina sono vive, se alcune eventualmente avessero un odore sgradevole, vanno eliminate.

Togliere la pellicina bianca, porle in un grosso contenitore con 5 litri di acqua tiepida, 4 cucchiaini di sale e 3 bicchieri d'aceto di vino bianco. Una volta rimescolate sarà normale notare dei residui nel contenitore: durante questa operazione infatti le lumache emettono abbondante schiuma, appunto per questo l'acqua va cambiata alcune volte, inserendo nuovamente gli ingredienti, fin quando non risulterà limpida.

### Lessatura:

Fare bollire l'acqua in una grossa pentola con una cipolla e mezzo gambo di sedano. Quando l'acqua bolle inserire le lumache e lasciarle cuocere per un'ora. Trascorso questo tempo i molluschi si possono scolare e sgusciare, eliminando il tortiglione (ricciolo finale); sciacquare un'ultima volta con acqua e limone per eliminare definitivamente la viscidità della lumaca.

### Come pulire i gusci:

Se per presentare le lumache servissero i gusci, lavarli bene, farli bollire in acqua e soda (un pizzico), risciacquare ripetutamente, scolarli, stenderli sulla placca del forno e farli asciugare a temperatura media.



## Ricettario

### Lumache alla Romana (come piacciono a Maria)

500 gr. di lumache, 500 gr. di pomodori pelati, 1 dl di olio d'oliva extra vergine, 1 rametto di mentuccia, 1 peperoncino, 2 spicchi d'aglio, sale e pepe, brodo vegetale, un pezzetto di burro (per amalgamare).

Procedimento: soffriggere l'olio e versare l'aglio. Appena l'aglio sarà imbrunito, toglierlo e aggiungere pomodori, mentuccia, peperoncino sale e pepe. Nel momento in cui la salsa è addensata, aggiungere il burro e poi le lumache pulite. Lasciar cuocere per almeno un'ora e versare del brodo vegetale se necessario.



### Polpette di Lumache

1 kg. lumache vive, olio d'oliva, 3 uova, ½ cucchiaino di prezzemolo tritato, ½ cipolla, 3 cucchiaini di panna da cucina, 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato, 100 gr. pangrattato, sale e pepe.

Procedimento: mettere in una ciotola le lumache tritate finemente già lessate prima (da almeno due ore), la panna, le uova, metà pangrattato, il parmigiano, il trito di prezzemolo, cipolla, sale e pepe.

Mescolare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo, fare delle polpette della grandezza di una noce, passarle nel pangrattato e friggerle in abbondante olio bollente per qualche minuto.





## La dadolata del Maestro

1 peperone piccolo, 1 zucchini, 1 melanzana piccola, 1 dl di olio d'oliva extra vergine, 1 spicchio d'aglio, 500 gr di lumache vive da lessare, sale e pepe, brodo vegetale, vino bianco, un pezzetto di burro (per amalgamare).

Procedimento: far soffriggere l'olio e versare l'aglio, prima privato dell'anima (parte centrale). Tagliare a dadini le verdure e cuocerle in un tegame largo, non coperto, per cinque minuti.

Aggiungere le lumache lessate e rosolare il tutto per altri cinque minuti, aggiungendo vino bianco, un pezzo di burro infarinato, sale e pepe. Se il risultato appare troppo asciutto versare del brodo vegetale.

## Piatto unico di Angela (Barbaini)

800 gr. di lumache lessate con guscio, 2 patate, 2 peperoni piccoli, 1 dl di olio d'oliva extra vergine, 2 cipolle, 1 melanzana grande, conserva di pomodoro, peperoncino e sale q.b.

Procedimento: soffriggere per 5 minuti 2 cucchiaini d'olio con aglio e cipolla tagliata fine, poi aggiungere le verdure tagliate grossolanamente con tre cucchiaini di conserva, 3 bicchieri d'acqua, peperoncino e due pizzichi di sale. Lasciare stufare per circa quindici minuti a fuoco medio, avendo l'accortezza di mescolare di tanto in tanto. Trascorso questo tempo, inserire le lumache e lasciare cuocere per altri quindici minuti. Per gustare questo piatto al meglio è necessario servirlo caldo.





## Lumache alla borgognona

200 gr. lumache cotte, 1 scalogno tritato finemente, 2 spicchi d'aglio senz'anima tritati finemente, 300 gr di burro, curry, timo, erba cipollina, sale e pepe, 3 cucchiaini di pangrattato fatto al momento con pane bianco.

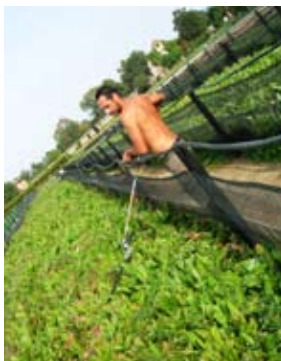
Procedimento: sciogliere un cucchiaino di burro in un recipiente a calore dolcissimo; aggiungere un cucchiaino di scalogno e cuocere lentamente; aggiungere la carne di lumaca cotta, il vino bianco, sale e pepe e lasciar cuocere lentamente fino a che le lumache risultano tenere. Se necessario aggiungere un po' di acqua.

Per il burro alla Borgognona: 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 180 gradi e mettervi le lumache a gratinare per 10 minuti e servire subito.

## Lumache all'acciuga

Per 4 persone: 24 lumache lessate, 50 gr. di burro, 1 cipollina, 2 spicchi d'aglio, prezzemolo tritato, 10-12 filetti d'acciuga, vino bianco secco, pangrattato, sale e pepe.

Procedimento: soffriggere in circa cinquanta grammi di burro il battuto di cipolla, due spicchi d'aglio, una manciata di prezzemolo con una decina di filetti d'acciughe, scioglierete servendovi di una forchetta. Unitevi le lumache e fatele cuocere per trenta minuti; nel caso la salsa si restringesse troppo, aggiungete del vino bianco. A fine cottura legate il tutto con un cucchiaino di pangrattato e sale e pepe a piacimento.



Scivola rotolando pelle lasciando scia portandosi per via fardello...  
tondeggiate spiral casa L...J (M. Mannoecchia)

*La Fumana*  
azienda agricola

Azienda Agricola "La Fumana" di Simona Redeghieri  
Via Palazzo Banca 2/B, Migliarina di Carpi (MO)  
Tel. +39 347 5887482 - Fax +39 059 661679  
info@lafumana.it - www.lafumana.it