

Monachelle in verde

Tapadas cun perdùsemìni, allu e pani tratau



TEMPI DI ESECUZIONE: 40-45 minuti

GRADO DI DIFFICOLTÀ: Media

INGREDIENTI (per 4 persone):

700 g di *mungetas* o *tapadas*, mezzo bicchiere di olio extravergine d'oliva, 3-4 cucchiari di pan grattato, il succo di un grosso limone, un mazzetto di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, sale.

PREPARAZIONE:

Far spurgare le lumache (accorgimento non necessario se sono già tappate). Lavarle accuratamente e metterle a bollire in un tegame capiente con abbondante acqua non salata. Dopo circa quindici minuti aggiungere una manciata di sale grosso e, iniziata l'ebollizione, schiumare continuamente. Trascorsi circa quindici minuti di bollitura toglierle dal fuoco e scolarle assicurandosi che abbiano perso il sigillo bianco (nel caso in cui si utilizzino *is tapadas*). In una padella a parte fare un soffritto di prezzemolo e aglio tritati finemente, versarvi le lumache e lasciar cuocere per qualche minuto, avendo cura di rimestarle di tanto in tanto; unire il succo di limone e aggiustare di sale. A fine cottura spolverizzare con il pangrattato, amalgamare il tutto e togliere dal fuoco.

A QUALE/I PRODOTTO/I TRADIZIONALI LA RICETTA FA RIFERIMENTO:

Is tapadas, le lumache, costituivano un prodotto alimentare abbastanza diffuso, in quanto facilmente reperibili in natura. Di piccole dimensioni e con sottile conchiglia marrone scura, in letargo sono ricoperte sull'apertura da una membrana candida; sono ottime anche arrosto, tanto che in passato venivano cotte direttamente sulla pietra calda del camino.