

Chioccioline al pomodoro

(Sicilia)

Ingredienti

chioccioline, aglio, cipolletta, prezzemolo, olio d'oliva, un poco di buon vino bianco, polpa di pomodori freschi maturi, peperoncino rosso piccante fresco, sale

Preparazione

Dopo tre o quattro giorni di digiuno lavare per bene le chioccioline con acqua fresca corrente. Rimetterle, in acqua, in una casseruola e lasciarle riposare tutta la mattina. Le chioccioline a poco a poco, si affacciano tutte, sporgendosi dai loro gusci. Dopo una decina di minuti di ebollizione, regolare di sale e scolare. In una terrina di coccio mettere aglio, cipolletta e prezzemolo tritati fini fini con una cucchiata di olio d'oliva e fare soffriggere appena appena. Versare le chioccioline e mescolare un pochino con il soffritto. Aggiungere un dito di vino bianco buono e continuare a mescolare finché non sia quasi evaporato. Unire polpa asciutta di pomodori freschi e maturi, senza buccia e senza semi, finemente tritata, nonché ancora un poco di sale. Procedere a un'ultima rimescolatina con un "francobollo" di peperoncino rosso (che poi si butta via) finché non sia ben cotto il pomodoro. Finalmente - a questo punto - le chioccioline, cotte e insaporite secondo le regole, sono pronte per essere portate, calde calde, a tavola, nella zuppiera.

