

LUMACHE ALLE ERBE AROMATICHE



TEMPO
20-25 min.



DIFFICOLTÀ
Facile



380g DI
Lumache

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



300g DI
POMODORI
DATTERINI



RUCOLA



TIMO LIMONATO,
FINOCCHIETTO SELVATICO,
MENTA, MAGGIORANA,
BASILICO, ORIGANO



MIX DI ERBE
AROMATICHE
ESSICcate



AGLIO



1 LIMONE
DI SORRENTO



PECORINO
DI PIENZA



1 LIMONE
E 1 ARANCIA



OLIO EXTRA
VERGINE
D'OLIVA

PROCEDIMENTO E FINITURA

Per prima cosa prepariamo un condimento di erbe.

È un condimento a freddo, non andremo a cuocerlo, si cuocerà solo quando lo uniremo alla pasta. In una terrina mettiamo le erbe, dopo averle lavate, non tritate ma sminuzzate a mano.

Partiamo da un po' di finocchietto selvatico, basilico, rucola, menta, timo, maggiorana e con un paio di forbici andiamo ulteriormente a sminuzzarle.

Aggiungiamo un po' di erbe secche, un po' di origano, una macinata di pepe, due lamelle di aglio tritate molto finemente e una grattugiata di scorza di limone (ben lavato e non trattato).

Quando utilizziamo le erbe aromatiche, dobbiamo stare attenti alle dosi, è importante non esagerare con quelle più coprenti e dal gusto più aggressivo (come il finocchietto o il timo), mentre possiamo abbondare con quelle più delicate come il basilico o la maggiorana.

Tagliamo una decina di pomodori datterini a spicchi, spremiamoli leggermente in una ciotola per togliere i semi e un po' del succo e aggiungiamoli alle erbe.

Aggiungiamo anche le olive, sempre tagliate a spicchi. Aggiungiamo infine una manciata di pecorino grattugiato.

Mettiamo da parte l'intingolo di erbe e prepariamo la salsa che metteremo nel fondo del piatto.

In un frullatore a bicchiere mettiamo i datterini rimasti, un pezzetto di aglio (se vi piace), qualche foglia di basilico, un po' di origano, regoliamo di sale e pepe e aggiungiamo qualche goccia di arancia e di limone spremuti.

Frulliamo aggiungendo anche un filo d'olio.

A questo punto possiamo mettere l'acqua a bollire, saliamo e buttiamo le Lumache Sgambaro.

Mentre cuociono, con un colino passiamo la salsa per avere una consistenza più fine.

Una volta che la pasta è cotta scoliamola e tuffiamola nella terrina con le erbe, aggiungiamo un po' d'olio e mescoliamo come fosse un'insalata.

IMPIATTAMENTO

Impiattiamo con la salsa sul fondo del piatto, un primo strato di pecorino grattugiato, la pasta condita con le erbe e finiamo con dell'altro pecorino.

Buon appetito!