

# SISSICORRUSU PRENUS

( lumacche ripiene )

### Ingredienti:

50 lumacche , 200 g. di pecorino sardo grattugiato , 2 spicchi d'aglio ,  
2 uova , prezzemolo , 1 bicchiere di vino bianco.

### La preparazione:

Per prima cosa si devono pulire e lavare per bene le lumacche. Adesso si deve fare una prima cottura. Dopo lavate vanno messe in acqua fredda e far scaldare sul fuoco a fiamma non molto alta. Quando le lumacche iniziano ad uscire dal loro guscio, aspettare 3 – 5 minuti; quindi si deve alzare la fiamma a massimo. Serve per evitare che rientrino all'interno del guscio ed anche per farle cuocere bene. Con fiamma alta, lasciare cuocere per circa 30 minuti. Scolare ed asciugare bene. Nel mentre che cuociono, iniziare a preparare il ripieno. Prima però, sbattere le uova intere, e poi tritare molto finemente sia il prezzemolo che gli spicchi d'aglio. Adesso versare il formaggio grattugiato, le uova, il prezzemolo, l'aglio ed il vino. Una volta aggiunto tutti gli ingredienti, fare un impasto amalgamando il tutto molto bene. Quando le lumacche sono pronte, si devono scolare ed asciugare leggermente. Prendere le lumacche e spingerle verso l'interno. Una volta che tutte le lumacche sono state riposizionate, riempire il guscio con il ripieno creato poco prima. Quando sono state ultimate vanno versate in una teglia da forno e messe in forno a cuocere per circa 20 minuti a temperatura non molto alta. A cottura ultimata, portare in tavola ben calde e servire. Insieme alle lumacche, mettere sulla tavola degli stuzzicadenti di legno, che serviranno per estrarle dal proprio guscio.