
Spaghetti alle lumachine di mare

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Ultimamente questa spaghetti, insieme a quelli [aglio olio e cannolicchi](#), sono i preferiti di Ginevra, chiede spesso di prepararli, anche perché le piace poi con uno stecchino mangiare le lumachine di mare; così l'ultima volta che li ho preparati mi sono armato di reflex e ho scattato qualche foto per pubblicarla sul [blog](#).

La ricetta è semplicissima e si prepara in meno di mezz'ora, anzi direi una ventina di minuti, mentre cuoce la pasta si puliscono le maruzzelle, ovvero le lumachine di mare, e si prepara il sugo, un piccolo trucco è quello di sbollentarle velocemente in acqua salata, in modo da eliminare la sabbia e la piccola parte dura attaccata al mollusco. Questa volta ho scelto di profumarla con un po' di finocchetto selvatico, trovo che con il suo sentore fresco e "anicioso" sia l'ideale per questi sughi. Se non lo avete o non lo trovate, potete usare la "barbetta" verde dei finocchi.

Ecco quindi la semplicissima ricetta per preparare questi deliziosi spaghetti:

Ingredienti per due persone

140 grammi di spaghetti di grano duro
150 grammi di polpa di pomodoro
150 grammi di lumachine di mare (maruzzelle)
uno spicchio d'aglio
finocchietto fresco
vino bianco secco
olio extravergine d'oliva
peperoncino
sale

Mettere su l'acqua, quando bolle salare e cuocerli gli spaghetti di grano duro secondo il tempo di cottura riportato lasciandoli al dente. Nel frattempo in un'altra pentola con acqua bollente salata far andare per un minuto le lumachine, quindi scolare agitando energicamente, in questo modo perderanno tutte la sabbia.

In una padella capiente versare un paio di cucchiari d'olio evo e lo spicchio d'aglio, far imbiondire e quindi aggiungere le lumache di mare e il peperoncino, quindi bagnare il vino bianco e far sfumare, aggiungere la polpa di pomodoro, una presa di finocchietto selvatico, aggiustare di sale e far andare per dieci minuti. Quando la pasta è pronta, scolarla e farla andare in padella con il sugo di lumachine saltando per un minuto. Servire al centro dei piatti, quindi aggiungere ancora un po' di finocchietto selvatico.

Buona appetito a tutte e tutti!

Dal blog [La piccola casa](#)