14 Οκτωβρίου 2015

Χοχλιοί μπουμπουριστοί

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Υλικά
20-25 χοντροί χοχλιοί
1/2 φλιτζάνι του τσαγιού ελαιόλαδο

1 κοφτή κουταλιά της σούπας αλάτι
1/2 φλιτζάνι του τσαγιού κόκκινο ξίδι
1/2 φλιτζάνι του τσαγιού κόκκινο κρασί
1 κλωναράκι δεντρολίβανο

Εκτέλεση
Βάζουμε τα σαλιγκάρια σε μία λεκάνη με νερό και τα αφήνουμε μέχρι να βγάλουν έξω τα κεφάλια τους (για τουλάχιστον μισή ώρα). Πλένουμε και καθαρίζουμε πολύ καλά τους χοχλιούς, αφαιρώντας τις μεμβράνες που υπάρχουν στο στόμιό τους και το κέλυφος. Σκορπίζουμε το μισό αλάτι στον πάτο ενός τηγανιού, όπου τοποθετούμε τους χοχλιούς με το στόμιό τους προς τα κάτω. Βάζουμε το τηγάνι στη φωτιά και σιγοψήνουμε χωρίς να προσθέσουμε λάδι ή νερό για 5 λεπτά. Στη συνέχεια, ρίχνουμε το ελαιόλαδο και αφήνουμε να ψηθούν για άλλα 5 λεπτά. Τους ανακατεύουμε με ένα πιρούνι, προσθέτουμε το ξίδι, το υπόλοιπο αλάτι, το

δεντρολίβανο, το πιπέρι, ανακατεύουμε μια φορά και μετά από 2 λεπτά σβήνουμε με κρασί. Τους σκεπάζουμε και αφήνουμε να πάρουν μια ακόμη βράση, και τους κατεβάζουμε από τη φωτιά. Σερβίρονται ζεστοί μαζί με τη σάλτσα τους.

Πηγές : minervahorio.gr- neadiatrofis.gr