

Le ricette dell'inverno

## LE LUMACHELLE

### Ingredienti per le Lumachelle

Uova  
Farina

### Ingredienti dell'intingolo

N. 4 rigaglie di pollo  
N. 1 cucchiaio di burro  
N. 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro  
Sale  
Brodo



### Preparazione:

la pasta deve essere preparata a mano, impastando insieme tutti gli ingredienti, lavorandola per circa 10 minuti.

Si lascia riposare coperta per circa 30 minuti e poi si tira una sfoglia non troppo sottile. Da questa si ricavano delle tagliatelle larghe circa 1 centimetro che devono essere tagliate in brevi pezzi e arrotolate su appositi bastoncini di giunco, in dialetto "vettrica".

I bastoncini devono essere passati su un pettine da telaio che conferirà alla pasta la caratteristica rigatura orizzontale. Si sfilano dal bastoncino le lumachelle così ottenute, lasciandole asciugare su una tavola.

### Preparazione dell'intingolo

Tagliare con le forbici le coradelle del pollo a piccoli pezzi e farle rosolare nel burro. Aggiungere poi il concentrato di pomodoro, il sale e un bicchiere di brodo. Far cuocere il tutto per 10 minuti.

### La cottura:

cuocere le lumachelle in un buon brodo di carne nel quale, pochi minuti prima di servire, si aggiunge l'intingolo.

Vanno servite caldissime, spruzzate di parmigiano o pecorino, e così tutti i profumi e i sapori di questo piatto si mescoleranno in un'armoniosa melodia. Se infine vorrete aggiungere delle sottili scaglie di tartufo, la sinfonia sarà perfetta.

Vini consigliati: Falerio dei Colli Ascolani, Bianchello del Metauro.