

Ciui ¹



Immagine da: <http://albertocane.blogspot.com>

Ingredienti: Chioccioline (*ciui*), una cipolla, un cucchiaino di concentrato di pomodoro (2 o 3 pomodori ben maturi), vino rosso (Rossese), prezzemolo, aglio, olio extravergine d'oliva ligure, sale, pepe.

Dopo una giornata piovosa, o di buon mattino quando l'erba è ancora bagnata dalla rugiada, andare in cerca dei *ciui*. Metterli in una gabbia (o in un contenitore dal quale non possano uscire) con una manciata di crusca e farle

spurgare per qualche settimana.

Lavarli accuratamente con acqua e aceto. Far bollire acqua salata e un bicchiere di aceto, buttare i *ciui* e farli bollire per una decina di minuti. In una pentola di terracotta preparare un soffritto con una cipolla e abbondante olio extravergine d'oliva ligure. Scolare i *ciui* e versarli nel soffritto, aggiungere aglio e prezzemolo tritati, un cucchiaino di concentrato di pomodoro ², salare e soffriggere leggermente, bagnare con del buon vino (Rossese), lasciare evaporare e continuare la cottura, tenendo la pentola chiusa col coperchio, con poca acqua calda, aggiungendone altra man mano che evapora, fino a cottura ultimata.

I *ciui* (come le lumache) si consumano accompagnati da un buon vino perché - si dice - se si beve acqua ricominciano a camminare!

Ricetta di: *Germana Cassini*

 [versione stampabile](#)

(¹) Tipo di chioccioline particolari.

(²) Si può sostituire il concentrato di pomodoro con 2 o 3 pomodori ben maturi, o pomodori pelati, tagliati a dadini.