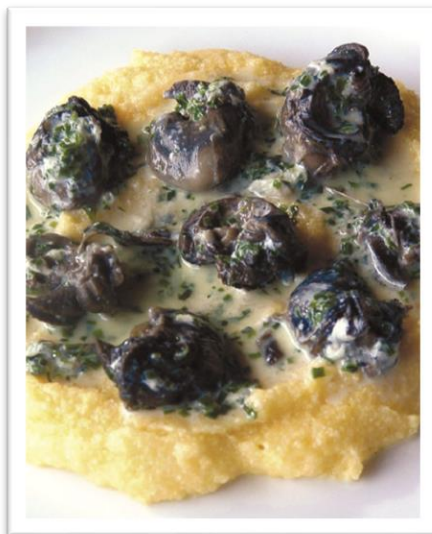




Bogoni alla veronese



Ingredienti per 4 persone

n° 60	Bogoni (lumache)	n° 1	Scorza di limone grattugiata
500 ml	Olio Extravergine di Oliva	n° 1	Bicchiere di vino bianco secco
60 g	Burro	q.b.	Bicarbonato
50 g	Prezzemolo	q.b.	Brodo vegetale
n° 2	Spicchi di aglio	q.b.	Sale
n° 1	Cipolla		

Per il liquido di cottura: cipolla, sedano, carota, alloro e prezzemolo q.b.

Preparazione

1. Lavare e rilavare i bogoni in abbondante acqua con i gusci.
2. Mettere una pentola con acqua a bollire con poco sale e bicarbonato, quando sarà bollente far cuocere i bogoni per 15 minuti.
3. Risciacquare poi i bogoni in acqua calda per tre volte e infine un'ultima volta in acqua fredda.
4. Togliere i molluschi dai gusci con l'aiuto di un uncinetto e pulirli togliendo loro la parte scura. Lavare ancora immergendoli in acqua dove avrete versato il sale e l'aceto bianco e cambiare l'acqua per lavarli finché i molluschi non rilasceranno più schiuma.
5. Sciacquare ancora i bogoni in acqua fredda e metterli a bollire per un'ora in acqua in cui avrete aggiunto sale, poco aceto, cipolla, aglio, sedano, carote e alloro.
6. Trascorsa l'ora, prendere una pirofila da forno e disporre i bogoni, che avrete scolato, con abbondante olio, il prezzemolo tritato, la scorza di limone grattugiata, gli spicchi d'aglio e la cipolla affettata sottile. Aggiungere il sale quanto basta e infornate a 160 °C per quattro ore coperti, mescolando spesso e bagnando spesso con vino bianco secco.
7. I bogoni saranno pronti quando si riuscirà ad infilarli facilmente con una forchetta, potete allora servirli accompagnati magari da polenta morbida e da vino Soave classico superiore.