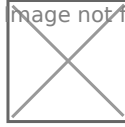


Χοχλιοί μπουμπουριστοί

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

image not found or type unknown



xochlioi_skar_olivemagazine.gr -430x575

Στην Κρήτη τα σαλιγκάρια τα

λένε χοχλιούς. Πρόκειται για παραδοσιακά κρητική συνταγή που συντροφεύει την τσικουδιά και την καλή παρέα.

Μερίδες:4 Χρόνος προετοιμασίας:45΄ Χρόνος μαγειρέματος:15΄ Έτοιμο σε:60΄

ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ: Δημήτρης Σκαρμούτσος

Υλικά

- 300γρ. χοχλιοί
- 2 κλαδάκια φρέσκο δεντρολίβανο
- 50γρ. ελαιόλαδο
- λίγο αλεύρι
- χοντρό θαλασσινό αλάτι
- ½ φλιτζάνι παλαιωμένο ξίδι
- 2-3 φύλλα δάφνης

Διαδικασία

Βάζετε τους χοχλιούς σε μία λεκάνη με νερό και τους αφήνετε μέσα για ένα μισάωρο μέχρι να ξυπνήσουν, δηλαδή να βγάλουν έξω τα κεφάλια τους. Τους ξεχωρίζετε εάν έχουν κολλήσει μεταξύ τους. Πετάτε όσους δεν έχουν βγάλει το κεφάλι τους (αφού πρώτα προσπαθήσετε να τους ξυπνήσετε κι αυτούς πιέζοντας τη σάρκα τους με μια οδοντογλυφίδα).

Ζεματάτε τους χοχλιούς για μερικά λεπτά σε μια κατσαρόλα με αλατισμένο νερό που κοχλάζει μαζί με λίγο ξύδι και φύλλα δάφνης. Τους στραγγίζετε και επαναλαμβάνετε τη διαδικασία άλλες τρεις φορές. Τους αφήνετε να στραγγίσουν καλά και τους αλευρώνετε ελαφρά.

Ζεσταίνετε το ελαιόλαδο πολύ καλά σε ένα τηγάνι, ρίχνετε τους στραγγισμένους χοχλιούς και πασπαλίζετε με χοντρό αλάτι και δεντρολίβανο.

Όταν οι χοχλιοί αρχίσουν να βράζουν στο τηγάνι τους και το κέλυφός τους να χτυπά και να κάνει ένα χαρακτηριστικό θόρυβο (να μπουμπουρίζουν), σβήνετε με το ξίδι και, αφού πάρουν μια καλή βράση, κατεβάζετε το τηγάνι από τη φωτιά και τους σερβίρετε σε πιάτα.

Πηγή: olivemagazine.gr