



Le rane e le lumache

Le **rane** sono anfibi molto apprezzati per le carni bianche e tenerissime; vengono commercializzate generalmente già spellate e sventrate, pronte alla cottura.

Per rassodarne le carni è consigliabile lasciarle 7-8 ore in acqua fredda, rinnovandola frequentemente. In Francia si consumano solo le cosce di rana; in Italia, invece, anche l'animale intero, al quale si toglie la pelle sfilandola come un guanto.

Le **lumache** (più comunemente chiamata chiocciola) sono molluschi gasteropodi terrestri muniti di una conchiglia di aspetto elicoidale che vivono comunemente in orti e giardini.

Le lumache vive selvatiche, prima del consumo devono essere spurgate lasciandole a digiuno per alcuni giorni su una sostanza assorbente, tipo farina, per eliminare il muco interno del mollusco, ricco anche di sostanze tossiche.

È opportuno effettuare anche un accurato lavaggio in acqua corrente per eliminare le tracce di terra e di insetti.

Nel periodo che va dal '400 al '500 le chioccioline erano soprattutto un cibo popolare, consumate come "carne di magro". Rimasero cibo "povero" fino al primo decennio dell'800, quando in seguito a una carestia finirono per riconquistare un posto d'onore nell'alta cucina francese.

Infatti, è uno dei piatti tipici della cucina francese, le famose **escargots**, originario, secondo la tradizione, della Regione della Borgogna. In Italia questi molluschi si preparano in umido, al pomodoro o si utilizzano per cucinare gustosi sughi per primi piatti di pasta o di riso.

