

# ΧΟΝΤΡΟΣ ΜΕ ΧΟΧΛΙΟΥΣ



## ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό σαλιγκάρια



- 1 ποτήρι του νερού χόντρο (σιτάρι σπασμένο)



- 1 κρεμμύδι μέτριο



- 1 κούπα λάδι



- 4 ποτήρια νερό



- 4 ντομάτες



- Λίγο αλάτι



- Λίγο πιπέρι



### Εκτέλεση

Βάζουμε νερό και αλάτι σε μία κατσαρόλα και βράζουμε τους χοχλιούς για 10 λεπτά. Έπειτα τους πλένουμε. Τους βάζουμε στην κατσαρόλα με το λάδι και το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και τους αφήνουμε να τσιγαριστούν. Ρίχνουμε τη ντομάτα ψιλοκομμένη και τα αφήνουμε να βράσουν για 5 λεπτά. Βάζουμε το νερό, το αλάτι και το πιπέρι και αφού βράσει το νερό ρίχνουμε και το χόντρο. Το ανακατεύουμε συνέχεια για να μην κολλήσει μέχρι να απορροφήσει όλο το νερό. Αν οι χοχλιοί είναι ζωντανοί, πριν τους μαγειρέψουμε τους βάζουμε σε ένα καλάθι και τους ρίχνουμε αλεύρι τακτικά. Επαναλαμβάνουμε το ίδιο για 10 μέρες ώστε να καθαριστούν από την τροφή που έχουν φάει.