

## Πλιγούρι με Σαλιγκάρια

### Υλικά

1	κιλό	Σαλιγκάρια
200	γρμ.	Πλιγούρι
400	γρμ.	Τοματάκια (ψιλοκομμένα)
1	φλιτζάνα	Λάδι
4	φλιτζάνες	Ζωμός Λαχανικών
2	κουταλιές	Μαϊντανό (ψιλοκομμένο)
1	κουταλιά	Δυόσμο
1	κουταλιά	Πελτέ
1	μεγάλο	Κρεμμύδι (ψιλοκομμένο)
1		Πιπεριά Πράσινη (ψιλοκομμένη)
		Αλάτι / Πιπέρι

### Ετοιμασία

1. Πλένουμε καλά τα σαλιγκάρια με μπόλικο νερό για να καθαρίσει το κέλυφός τους, αφαιρούμε τον υμένα που τα καλύπτει και τα αφήνουμε για λίγο να σταθούν σε κρύο νερό για να ξυπνήσουν.
2. Τα βγάζουμε από το νερό, τα πασπαλίζουμε με αλάτι και τα αφήνουμε για 5 λεπτά περίπου. Στην συνέχεια τα ξεπλένουμε και πάλι με μπόλικο νερό για να καθαρίσουν.
3. Αφαιρούμε με ένα μυτερό μαχαίρι το στρογγυλό κομματάκι της κορυφής από το κυρτό μέρος του κελύφους. Τα βράζουμε σε νερό που να τα σκεπάζει, αφαιρώντας τον αφρό που σχηματίζουν με μία τρυπητή κουτάλα. Τα στραγγίζουμε και τα ξεπλένουμε και πάλι με μπόλικο νερό.
4. Ζεσταίνουμε σε μία κατσαρόλα το λάδι και σοτάρουμε ελαφρά το κρεμμύδι. Προσθέτουμε την πιπεριά και το πλιγούρι συνεχίζοντας το ανακάτεμα για 2 – 3 λεπτά ακόμη.
5. Προσθέτουμε τα σαλιγκάρια, το ζωμό και όλα τα υπόλοιπα υλικά και σιγοβράζουμε το φαγητό μας ώσπου να φουσκώσει το πλιγούρι και να πιεί όλο το νερό.
6. Ανακατεύουμε ελαφρά, κατεβάζουμε από τη φωτιά και το σερβίρουμε ζεστό.  
*(Σε περίπτωση που θέλουμε να αποφύγουμε όλη τη διαδικασία του καθαρίσματος των σαλιγκαριών, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε έτοιμα σε κονσέρβα).*