



Az. Agr. *Chiocciola Tecnologica*
di Lorini Marco P.I. 02386970186
info@chiocciolatecologica.it
cell. 333 6874294



LUMACHE IN SALSA ROSA

INGREDIENTI

Lumache precotte: 1 Scatola con 6 dozzine da 900 Gr o 2 vasi vetro da 350 Gr
Lumache vive: 1 Conf. di "Chiocciola 10" 1200Gr di Lumache da Gastronomia

Lattuga	1 cespo
Mainese fatta con	3 Uova e ½ l di olio
Salsa di pomodoro o tomato ketch-up	4 cucchiari
Peperoncino	1 pizzico (se piace)
Sale	q.b.

PREPARAZIONE

Aggiungere alla maionese la salsa di pomodoro o il ketch-up ed eventualmente il peperoncino.

Mescolare bene fino ad ottenere una salsa di un bel color rosa.

La maionese o addirittura la salsa aurora si possono acquistare già preparate.

Lavare la lattuga.

Disporre in ognuna una foglia di lattuga oppure un letto di insalata tagliata a striscioline.

Mescolare le lumache asciugate alla salsa.

Disporre le lumache nelle coppette sopra l'insalata.

Guarnire con fettina di limone sul bordo della coppetta oppure con un'oliva infilzata su uno stecchino.

Tempo di preparazione circa 30 minuti

Difficoltà 1