



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



## FONDUE BOURGUIGNONNE DI LUMACHE

### 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

Olio Q.B.  
Salse a piacere

### PREPARAZIONE

Far scaldare l'olio nell'apposita padella e, quando la temperatura si avvicina al punto di ebollizione, toglierla dal fuoco e mantenerla calda. Come per una fonduta borgognona, dotare i commensali dell'apposita forchetta, far friggere qualche istante le lumache e consumare subito intingendo nelle varie salse.

Tempo di preparazione circa 20 minuti  
Difficoltà 1