



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



POMODORI RIPIENI 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

Pomodori	2 grandi o 4 piccoli
Olio d'oliva	3 cucchiai
Prezzemolo tritato	½ cucchiaino
Cipolla	½
Aglione	1 spicchio
Panna da cucina	2 cucchiai
Parmigiano grattugiato	2 cucchiai
Sale, pepe e origano	q.b.

PREPARAZIONE

Tagliare i pomodori a metà, vuotarli tenendo da parte la polpa, salarli e cospargerli d'origano.

Mettere in un tegame l'olio, le lumache tritate finemente, la panna, la polpa dei pomodori, cipolla, prezzemolo e aglio. Cuocere fino all'assorbimento del sugo, aggiungere il parmigiano ed il pane grattugiato.

Riempire i pomodori, adagiarli ognuno in un foglio di carta stagnola, aggiungere una goccia d'olio d'oliva e gratinare in forno molto caldo per 15 minuti. Servire nel cartoccio.

Tempo di preparazione circa 30 minuti

Difficoltà 2