

INSALATA DI LUMACHE E RUCOLA CON ACETO BALSAMICO

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

Rucola	2 mazzetti
Sedano	3 costole
Carota	1
Cipolla	1
Olio extravergine d'oliva	1 cucchiaio
Aceto balsamico di Modena	1 cucchiaino
Sale e pepe	q.b.

PREPARAZIONE

In una padella far rosolare con l'olio la carota, la cipolla ed il sedano tritati finemente. Aggiungere le lumache già lessate e regolare di sale e pepe; cuocere per 5 minuti. Dopo aver lavato la rucola, spezzettarla in una terrina e condirla con aceto balsamico di Modena, sale ed olio. Fare nei piatti dei nidi con la rucola condita, suddividere su di essi le lumache e sopra a tutto porre alcune gocce di aceto balsamico di Modena.

Tempo di preparazione: circa 30 minuti

Difficoltà: 2