

PATATE AL FORNO RIPIENE 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

Gusci lavati	24
Patate grosse da	250 gr cad.
Porcini trifolati	200 gr
Per il ripieno:	
Burro	200gr
Aglio	2 spicchi
Scalogni	2
Basilico	1 cucchiaio
Menta	2 cucchiari
Dragoncello	1 cucchiaio
Peperoncino	q.b. a piacere
Sale e pepe	q.b.

PREPARAZIONE

Tritare tutti i sapori freschi, insaporire con sale, pepe, peperoncino e mescolare con il burro ammorbidito.

Mettere in ogni guscio una Lumaca e riempirle con il burro aromatizzato.

Svuotare le patate lessate in precedenza non sbucciate con un cucchiaio e riempirle con le lumache rimaste e i porcini. Coprire con il restante burro aromatizzato, mettere il tutto in forno a 210 gradi per 8-10 minuti.

Per ogni commensale sistemare una patata al centro del piatto, contornare col i gusci di lumaca e guarnire con verdure fresche

Tempo di preparazione circa 60 minuti

Difficoltà 2