

## LUMACHE AL SEDANO CON CROSTINI DI POLENTA

### 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

Sedano	1
Brodo	2 mestoli
Patata	1
Polenta Bianca	16 crostini
Sale	q.b.

### PREPARAZIONE

In una padella capiente mettere le costole esterne del sedano e la patata tagliata a tocchetti; cuocere le verdure nel brodo assieme alle lumache per una ventina di minuti. Togliere le lumache, frullare il brodo rimasto ottenendo una crema densa, aggiungere il cuore di sedano tagliato a julienne, rimettere le lumache, cuocere ancora per 5 minuti sino a quando la preparazione non sarà densa come un guazzetto. Servire sui crostini di polenta, un filo d'olio extravergine e pepe macinato al momento.

Tempo di preparazione circa 45 minuti

Difficoltà 2