



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



LUMACHE ALLA CRETESE

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	½ bicchiere
vino rosso secco	1 bicchiere
sale	q.b.
pepe e rosmarino	q.b.

PREPARAZIONE

In una padella mettere l'olio, il rosmarino, il sale e il pepe, mescolare bene e dopo 2 minuti aggiungere il vino. Aggiungere e cuocere le lumache ancora 20 minuti a fuoco lento. Servire caldo.

Tempo di preparazione circa 45 minuti
Difficoltà 1