



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



LUMACHE DI CAMPAGNA

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 d'oliva
Aglio
Pangrattato
Prezzemolo
Sale
Pepe

PREPARAZIONE

Preparare una salsa con olio, pangrattato, aglio, prezzemolo, sale e pepe.
Ci sono 3 alternative:

- 1.rimettere le lumache nel guscio, riempirli con la salsa, disporli in un tegame e far cuocere per due ore, aggiungendo un po' d'acqua di tanto in tanto;
- 2.mettere nel tegame le lumache senza guscio con la salsa: in questo caso si faranno cuocere per un'ora e mezza, allo stesso modo;
- 3.si possono anche passare le lumache al tritacarne e poi cuocerle con la salsa.

Tempo di preparazione circa 45 minuti
Difficoltà 1