



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



LUMACHE ALLA BRESCIANA

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

spinaci	800 g
olio extravergine di oliva	4 cucchiari
burro	50 g
aglio	1 spicchio
prezzemolo	1 mazzetto
uovo	1
cipolla	1 media
formaggio grana grattugiato	30 g
sale, pepe	q.b.

PREPARAZIONE

Preparate un trito finissimo di cipolla che metterete a imbiondire con l'olio extravergine di oliva e il burro. Quando la cipolla avrà assunto un bel colore dorato, aggiungete le lumache e lasciate soffriggere; fate rosolare per bene quindi unitevi gli spinaci tagliati a striscioline sottili. Salate, pepate e, a metà cottura (circa 20 minuti dopo), unite il prezzemolo e lo spicchio di aglio tritati. Fate ultimare la cottura lasciando asciugare eventuali residui di acqua degli spinaci o che avrete dovuto aggiungere per non fare attaccare. Togliete dal fuoco e mescolatevi energicamente l'uovo sbattuto a parte con il formaggio grana grattugiato. Servite il piatto ben caldo.

Tempo di preparazione circa 60 minuti

Difficoltà 2