

LUMACHE ALLA PROVENZALE

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	2 cucchiari
scalogno	40g
aglio tritato	1 spicchio
peperone rosso tritato	50g
funghi coltivati	50g
prosciutto cotto tagliato a dadini	50g
vino bianco secco	12 cl
sherry dolce	2 cucchiari
brodo di pollo	25 cl
basilico	3 foglioline
salvia	2 foglie
prezzemolo	1 rametto
rosmarino	2 aghi
timo	1 rametto
pomodoro	100g
sale	q.b
pepe bianco	q.b
paprica dolce	1 pizzico
panna	4 cucchiari

PREPARAZIONE

Fate scaldare l'olio in una casseruola e rosolatevi lo scalogno tagliato a dadini e l'aglio tritato, a fuoco dolce per 3-4 minuti. Unite il peperone tritato, i funghi mondati e tagliati a fettine sottili e i dadini di prosciutto e fate insaporire tutt'assieme per qualche minuto. Bagnate con il vino bianco, lo Sherry e il brodo di pollo e aggiungete le erbe tritate e le lumache. Lasciate cuocere a calore moderato per circa 20 minuti, unite il pomodoro tagliato a dadini, sale, pepe e paprica, fate insaporire e distribuite la preparazione in quattro piatti individuali. Ponete al centro di ciascuno un cucchiario di panna e servite.

Tempo di preparazione circa 45 minuti

Difficoltà 2