



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



MINISTRA DI LUMACHE

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

Cipolle	2
Aglio	2 spicchi
Odori da minestra	q.b.
Burro	40 g
Vino secco	1 bicchiere
Brandy	3 cucchiari
Panna da cucina	4 cucchiari
Prezzemolo	q.b.
Sale	q.b.
Pepe	q.b.

PREPARAZIONE

In una casseruola sciogliete il burro e soffriggetevi per alcuni minuti le cipolle tritate e l'aglio schiacciato. Eliminate lo spicchio di aglio, aggiungete gli odori e unitevi le lumache; lasciate insaporire per qualche minuto rigirando spesso.

Bagnate con il vino e quando questo sarà evaporato unite il brodo caldo e continuate la cottura per una mezz'ora a recipiente coperto.

Tritate intanto finemente il prezzemolo; appena la minestra sarà cotta aromatizzatela con il brandy; ricontrollate il sale. Aggiungete quindi della panna. Servire con una bella spolverata di prezzemolo.

Tempo di preparazione circa 45 minuti

Difficoltà 2