

OMELETTE ALLE 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

Uova	6
lumache	24
Aglione	1 spicchio
prezzemolo tritato	1 cucchiaio
burro	1 fiocchetto
olio d'oliva	1 cucchiaio
aceto di vino bianco	1 cucchiaino
sale	1 pizzico
pepe	1 pizzico

PREPARAZIONE

In un tegame scaldate a calore moderato un cucchiaio d'olio, fatevi dorare lo spicchio d'aglio, eliminatelo, cospargete un cucchiaio di prezzemolo finemente tritato, mescolate.

Aggiungete le lumache, salate, pepate, mescolate ancora delicatamente e spruzzatele con un cucchiaino d'aceto bianco.

Sbattete leggermente le uova con un cucchiaio d'acqua fredda e un pizzico di sale e pepe. In una padella lasciate sciogliere un fiocchetto di burro e cuocetevi l'omelette in modo che resti asciutta sotto e morbida sopra. Su metà distribuite le lumache insieme al loro sugo di cottura caldo. Ripiegate e fatela scivolare su un piatto da portata.

Tempo di preparazione circa 30 minuti

Difficoltà 1