



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



## LUMACHE ALLA FONTINA

### 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

Fontina	100 g
Olio extravergine	3 cucchiari
Burro	40 g
Peperoncino	q.b.
Salvia	2 foglie
Aglio	1 spicchio
Prezzemolo	1 mazzetto
Sale	q.b.
Pepe	q.b.

### PREPARAZIONE

In una padella far scaldare l'olio con il burro, aggiungere il peperoncino, l'aglio e le foglie di salvia; far rosolare brevemente, unire le lumache, un pizzico di sale e pepe e un mestolino d'acqua.

Far cuocere, a padella coperta e a fuoco moderato, per 50 minuti circa, aggiungendo altra acqua se necessario; 7-8 minuti prima della fine della cottura unire la fontina tagliata a bastoncini e infine il prezzemolo lavato e tritato.

Servire le lumache alla fontina ben calde; a piacere, accompagnarle con una polenta fumante.

Tempo di preparazione circa 75 minuti

Difficoltà 2