

## INSALATA DI LUMACHE IN SALSA AJOLI

### 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

Baccalà ammollato 300 gr  
Fagiolini Verdi 300 gr  
Carciofi 4  
Carote 4  
Uova 2

### Per la salsa ajoli

Uova 2 tuorli  
Aglio 4 spicchi  
Limoni 2  
Olio oliva 3 dl  
Sale q.b.

### PREPARAZIONE

Lessare il baccalà e tagliarlo a pezzetti. Rassodare le uova e sgusciarle.  
Pulire e lessare separatamente le verdure. In una capace insalatiera riunire le uova a spicchi, i fagiolini ed i carciofi a pezzetti, le carote a fettine, il baccalà e le lumache.  
Preparare la salsa ajoli: pestare a poltiglia l'aglio svestito e privato del cuore verde, aggiungere i tuorli crudi ed un pizzico di sale, sempre mescolando. Unire a filo l'olio alternandolo col succo di limone. Lavorare la salsa come se fosse una maionese. La salsa ajoli si può acquistare già preparata.  
Versare sull'insalata, mescolare adagio e servire.

Tempo di preparazione circa 30 minuti

Difficoltà 1