



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



LUMACHE ALLA SALVIA

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	2
Foglie di salvia	100
Pangrattato	250 g
Olio	per friggere
Sale e pepe	q.b.

PREPARAZIONE

Lavare le foglie di salvia ed asciugarle. Sbattere le uova aggiungendo un po' di sale. Arrotolare una foglia di salvia intorno ad ogni lumaca e fermarla con uno stecchino. Passare le lumache prima dell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. Friggere in abbondante olio per pochi minuti. Servire caldo.

Tempo di preparazione circa 30 minuti
Difficoltà 1