



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



## ANTIPASTO 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

Olio d'oliva extravergine	4 cucchiari
Pangrattato	2 cucchiario
Aglione	2 spicchio
Rosmarino	2 rametto
Limone	(succo e scorza grattugiata)
Burro	120 g
Prezzemolo tritato	4 cucchiari
Crostini o fette biscottate	24
Sale e pepe	q.b.

### PREPARAZIONE

Scolare le lumache e metterle in un contenitore con l'olio, sale, pepe, scorza di limone, pangrattato ed il trito di aglio e rosmarino. Lasciarcele almeno un'ora. Montare al frullatore il burro ammorbidito, aggiungendo alcune gocce di limone ed il prezzemolo tritato. Tagliuzzare le lumache, unirle al burro.

Con questo composto spalmare i crostini e tenerli al fresco nel frigorifero fino al momento di servire.

Tempo di preparazione circa 60 minuti

Difficoltà 1