

RISOTTO 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

Riso	200 g
Olio d'oliva	2 cucchiari
Cipolla	1
Burro	30 g
Brodo	1 l
Vino rosso	1 bicchiere
Concentrato di pomodoro	1 cucchiario
Panna liquida	2 cucchiari
Parmigiano grattugiato	15 g
Prezzemolo tritato	1 cucchiario
Chiodi di garofano	3
Sale e pepe	q.b.

PREPARAZIONE

Mettere in una casseruola la cipolla tritata con l'olio ed il burro e, quando questa comincerà a colorire, aggiungere le lumache, i chiodi di garofano, sale e pepe, lasciare insaporire.

Dopo qualche minuto di cottura, unite il vino e il concentrato di pomodoro fate cuocere lentamente 15 minuti mescolando di tanto in tanto. A fine cottura il sugo dovrà risultare piuttosto ristretto.

Togliere le lumache dalla casseruola e tritarle grossolanamente.

Metterle nuovamente nel loro sugo e unire il riso. Bagnare con il brodo bollente da aggiungere un mestolo alla volta sino al termine della cottura.

Quando il risotto sarà al dente, toglierlo dal fuoco, aggiungere la panna e il parmigiano grattugiato e servire ben caldo.

Tempo di preparazione circa 60 minuti

Difficoltà 2