



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



## MINISTRA DI LUMACHE E LINGUA DI BUE

### 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

Lingua di bue salmistrata	300 g
Cipolla	1
Carota	1
Sedano	3 costole
Prezzemolo	1 cucchiaio
Mentuccia	1 cucchiaio
Formaggio parmigiano grattugiato	50 g
Pane casereccio	6 fette
Burro	50 g
Brodo di carne	2 l
Sale	q.b.

### PREPARAZIONE

In una pentola mettere il burro a liquefare.  
Aggiungere la cipolla, la carota ed il sedano tritati finemente. Farli rosolare a fuoco basso. Unirvi le lumache tagliate a pezzettini e la lingua tagliata a cubetti di 5/6 millimetri di lato.  
Fate insaporire il tutto, poi aggiungere il brodo nella quantità desiderata.  
Cuocere il tutto per 10 minuti e poi servire con fette abbrustolite di pane casereccio.

Tempo di preparazione circa 60 minuti  
Difficoltà 2