

ZUPPA DI LUMACHE E PORCINI

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

Funghi porcini	400g
Olio d'oliva	50g
Burro	50g
Farina	50g
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Cipolla	½
Aglione	2 spicchi
Vino bianco	1 bicchiere
Brodo vegetale	4 dl
Sale e pepe	q.b.

PREPARAZIONE

Tagliare a fettine i funghi e le lumache.

Rosolare l'aglio intero e la cipolla sminuzzata nel burro e olio, eliminando l'aglio quando è dorato. Rosolare le lumache per alcuni minuti e unire quindi i funghi.

Salare, pepare, spolverare con la farina e bagnare con il vino.

Lasciar evaporare per alcuni minuti e unire il brodo vegetale.

Lasciar cuocere per 30 minuti e aggiungere il prezzemolo.

Servire caldo.

Tempo di preparazione circa 60 minuti

Difficoltà 1