

FRITTATA 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 di oliva	Q.B. per friggere
Cipolla	1
Uova	6
Menta romana tritata	1 cucchiaino
Prezzemolo tritato	1 cucchiaino
Basilico tritato	1 cucchiaino
Borraggine tritata	1 cucchiaino
Parmigiano grattugiato	50 g
Sale e pepe	q.b.

PREPARAZIONE

Scolare e tritare le lumache.

In un piatto fondo sbattere le uova con le erbe, il parmigiano, sale e pepe.

Mettere l'olio in una padella e quando è caldo unire la cipolla tritata e farla dorare.

Aggiungere le lumache tritate e lasciar insaporire qualche minuto.

Fare quindi la frittata versando nella padella le uova precedentemente frullate.

Servire calda con fettine di limone o aceto.

Tempo di preparazione circa 30 minuti

Difficoltà 2