



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



SPIEDINI 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

Lardo	300 g
Peperone rosso	2
Peperone giallo	2
Carciofi	4
Sale e pepe	q.b.
Stecchi per spiedini	q.b.

PREPARAZIONE

Lavare e mondare i peperoni, scartare il picciolo, i semi e membrane interne, quindi tagliarli a quadretti.

Mondare anche i carciofi eliminando tutte le parti fibrose e spinose, l'eventuale barba, tagliarli a spicchi e metterli in un recipiente con acqua e aceto perché non anneriscano.

Tagliare a quadretti anche il lardo.

Prendete gli stecchi in ferro o metallo e preparate gli spiedini infilzandovi via via un pezzo di peperone, una lumaca, un carciofo, una lumaca, un pezzo di lardo, una lumaca, fino ad esaurimento degli ingredienti.

Spennellate gli spiedini di olio di oliva, salateli, pepateli, quindi passarli su una griglia ban calda, rigirandoli spesso in maniera che si cuociano bene su tutti i lati.

Servirli immediatamente, eventualmente accompagnati da spicchi di limone.

Contorno consigliato insalata mista

Tempo di preparazione circa 60 minuti

Difficoltà 1