

LUMACHE IN UMIDO

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

Brodo di carne	0,5 l
Concentrato doppio di pomodoro	½ bicchiere
Olio d'oliva	2 cucchiari
Acciughe (spinate e dissalate)	3
Cipolle grosse	1
Pinoli	50 g
Aglione	1 spicchio
Noci già pelate e pulite	30 g
Burro alla Maitre Hotel	50 g
Sale e pepe	q.b.

PREPARAZIONE

In una capace padella mettere l'olio ed aggiungere le cipolle affettate finemente, l'aglio tritato, i pinoli e le noci schiacciate in un mortaio. Quando le cipolle sono dorate, aggiungere le acciughe a pezzetti. Dopo aver mescolato un momento, aggiungere il brodo di carne ed il concentrato di pomodoro. Far bollire 5 minuti a pentola scoperta, aggiustare di sale e pepe, aggiungere le lumache e lasciar sobbollire per 15/20 minuti, il tempo per far restringere il sughetto. Togliere la pentola dal fuoco ed aggiungere il *burro alla Maitre Hotel*: Burro 150g, ½ limone e un cucchiaino di prezzemolo tritato finissimo. Portare il burro a temperatura ambiente. Montarlo a crema, aggiungere poco per volta il succo di ½ limone finchè il burro lo abbia tutto assorbito. Ripetere l'operazione con il prezzemolo. Fare un salamino, avvolgere in carta oleata o stagnola e mettere in frigo.

Contorno consigliato purea o polenta

Tempo di preparazione circa 60 minuti

Difficoltà 2