



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



PETTO DI POLLO CON 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

petto di pollo	400 gr
burro	50 gr
funghi champignons	250 gr
scalogno	2
carota	1
zucchina	1
gambi di sedano	3
sale	q.b.
pepe	q.b.

PREPARAZIONE

Friggere in metà del burro i petti di pollo impanati con un po' di farina e tenerli al caldo. In una padella mettere il burro rimanente a liquefare. Aggiungere lo scalogno, la carota e il sedano tritati finemente. Farli rosolare a fuoco basso. Unirvi le lumache di cui la metà tagliate a pezzettini, e gli champignons affettati. Stufare fino a raggiungere la densità della crema. Sul piatto di portata disporre il petto di pollo con alcune lumache intere e ricoprire con le verdure stufate.

Tempo di preparazione circa 60 minuti
Difficoltà 1