



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



FLAN DI LUMACHE CON ERBETTE PROFUMATE

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
Burro	1 cucchiaio
Uova	4
Erbette profumate	2 mazzetti
Latte	2 bicchieri
Parmigiano grattugiato	50 gr
Sale e pepe	q.b.

PREPARAZIONE

Scolare e tritare finemente le lumache lessate con le erbette, aggiungere al composto ottenuto il parmigiano grattugiato e il latte. Mescolare il tutto dopo aver salato e pepato. A parte imburrare delle formelle e versarvi il composto preparato in precedenza. Disporre in forno e far cuocere a bagno maria per un'ora. A cottura ultimata togliete le formelle dal forno e capovolgete sul piatto di portata. Servire i flan ben caldi accompagnandoli a piacere con fonduta.

Tempo di preparazione: circa 60 minuti

Difficoltà: alta