



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



FRITTURA DI LUMACHE E PATATE

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 semi	q.b. per friggere
Patate	500 gr
Farina bianca	50 gr
Uova	4
Pangrattato	q.b.
Sale e pepe	q.b.

PREPARAZIONE

Lessare le patate, schiacciarle sulla spianata. Aggiungere la farina bianca e due uova sbattute formando un impasto compatto. Preparare delle palline di 5 – 6 cm. di diametro dentro le quali verrà infilata una lumaca già lessata. Ricompattare bene le palline, immergerle nell'uovo sbattuto con sale e pepe, impanarle con pangrattato. Friggere in abbondante olio caldissimo.

Deporre le palline in una terrina precedentemente riscaldata avendo cura di asciugare l'olio residuo con carta assorbente da cucina.

Tempo di preparazione: circa 60 minuti

Difficoltà: media