

LUMACHE ALLA BORGOGNA

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

Burro	250g
Aglio	3 spicchi
Scalognò	1
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Pangrattato	50g
Sale, pepe e noce moscata	q.b.

PREPARAZIONE

Portare il burro a temperatura ambiente. Montarlo a crema, aggiungere il prezzemolo, l'aglio e lo scalognò tritati finissimi, sale e pepe. Mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

Introdurre un poco del composto preparato nei gusci, mettere in ciascuno una lumaca e riempire con altro composto. Cospargere l'imboccatura delle conchiglie di pangrattato.

Sistemare le lumache negli appositi piatti con i buchi e scaldare in forno caldo per 10 minuti.

Servire negli stessi recipienti di cottura, con pane casereccio.

Tempo di preparazione circa 40 minuti

Difficoltà 1