

LUMACHE AL GORGONZOLA

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	100 gr.
Gorgonzola	250 gr.
tuorli d'uovo	3
prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Sale, pepe e noce moscata	q.b.

PREPARAZIONE

lavorate in una terrina burro e gorgonzola, mandandoli a crema. Unite il tuorlo d'uovo e un pizzico di noce moscata mescolando bene. Introducete nei gusci vuoti i molluschi, già lessati per due ore e pronti per la cucina e riempite gli stessi con il composto preparato, premendolo. Passate in forno nelle apposite pirofile per qualche minuto. Guarnite con un pizzico di prezzemolo.
Servite ben calde

Tempo di preparazione circa 45 minuti
Difficoltà 1