



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



## LUMACHE ALLA LOMBARDA

### 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 d'oliva	½ bicchiere
Burro	50g
Prezzemolo	1 ciuffetto
Finocchio	1 ciuffetto
Acciughe	4
Aglio	1 spicchio
Cipolla	1 piccola
Farina	1 cucchiaio
Brodo di carne	2 bicchieri
Vino bianco secco	2 bicchieri
Sale, pepe e noce moscata	q.b.

### PREPARAZIONE

Soffriggere il prezzemolo e il finocchio in olio e burro. Aggiungere le acciughe dissalate e diliscate, l'aglio e la cipolla tritata. Spolverare con la farina, aggiungere il vino bianco e il brodo. Mettere le lumache, aggiustare di sale, pepe e noce moscata e lasciare bollire il tutto coperto e a fuoco molto dolce per circa 30-40 minuti.

A parte, preparare quattro crostini di pane profumato con burro e salvia, metterli in piatti individuali caldi, versarvi sopra le lumache e servire.

Tempo di preparazione circa 60 minuti

Difficoltà 2