



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



LUMACHE FRITTE CON SALSA AL GRANA

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

Uova	5
pane grattugiato fine	1 kg
sale	q.b.

salsa al grana:

panna da cucina	1 cucchiaio
salsa bourguignonne	2 cucchiari
passato di pomodoro	1 cucchiaio
grana grattugiato	200 g

PREPARAZIONE

Sbattere le uova con l'aggiunta di un po' di sale e incorporarvi le lumache. Impanarle poi per ben tre volte in modo tale che la lumaca assuma una forma tondeggiante. Friggere in olio bollente per 3/4 minuti.

Preparazione della salsa al grana: amalgamare a freddo la panna da cucina, la salsa bourguignonne, il passato di pomodoro e il grana. Mettere sul fuoco mescolando continuamente per alcuni minuti finché la salsa abbia raggiunto consistenza. Questa salsa tiepida accompagna le lumache sul piatto di portata.

Tempo di preparazione circa 45 minuti
Difficoltà 1