



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



INSACCATO DI LUMACHE E MAIALE

INGREDIENTI

Lumache precotte: 2 Scatola con 5 dozzine da 900 Gr
Lumache vive: 3 Conf. di "Chiocciola 10" 1200Gr di Lumache da Gastronomia

pancetta di maiale	400 g
vino rosso	1 bicchiere
aglio	2 spicchi
sale	30 g
pepe nero	q.b.
noce moscata	un pizzico

PREPARAZIONE

Lessare le lumache già sguosciate, ricoprite di vino bianco e qualche foglia di alloro per 3 o 4 ore. Una volta raffreddate, passare al tritacarne (con uno stampo n. 6), insieme alla pancetta e all'aglio. In un capace recipiente mescolare con le mani aggiungendo il pepe nero, la noce moscata e 30 grammi di sale. Amalgamare bene e insaccare in budello di maiale, preferibilmente gentile, stagionare in un luogo fresco e consumare dopo 2 mesi di stagionatura. Per 6 persone

Tempo di preparazione circa 90 minuti

Difficoltà 2