



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



LUMACHE RIPIENE

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

pecorino sardo grattugiato
lardo
aglio
prezzemolo
vernaccia o vino bianco secco
pane grattugiato
olio di oliva
sale.

PREPARAZIONE

Togliere le lumache dal guscio e preparare il ripieno. In un mortaio pestare l'aglio, il prezzemolo, il pecorino e un po' di pane grattugiato. Aggiungere il vino all'impasto e amalgamare bene.

Dividere il ripieno in due parti: con una parte riempire i gusci, poi rimettere le lumache nei gusci e con l'altra parte di ripieno tappare i gusci.

Mettere le lumache in un recipiente da forno con olio di oliva e irrorare con il vino bianco. Infornare, nel forno caldo per dieci minuti.

Tempo di preparazione circa 45 minuti

Difficoltà 2