



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



## RISO, LUMACHE E CARCIOFI AL BURRO

### 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

Riso	200 g
Burro	100 g
Brodo di pollo	1 l
Scalogo	1
Aglio	1 spicchio
Limone	½
Carciofi	4
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Sale e pepe	q.b.

### PREPARAZIONE

Mondare i carciofi, tagliarli a cubetti, farli stufare con 10 gr di burro ed un bicchiere di brodo, per 15 minuti. Per la preparazione del burro d'aglio: montare a freddo con una frusta 50gr di burro, incorporatevi lo scalogo, l'aglio, il prezzemolo, il succo di limone, il sale e il pepe.

Far sfrigolare il burro in una casseruola, aggiungere il riso e farlo tostare per un minuto, bagnare con il brodo bollente da aggiungere un mestolo alla volta sino al termine della cottura.

Riscaldare le lumache in un cucchiaio della loro acqua di cottura, aggiungere i carciofi e legare con il burro d'aglio. Unire il riso e mantecare amalgamando tutti gli ingredienti

Tempo di preparazione circa 60 minuti  
Difficoltà 2