



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



AGNOLOTTI DI LUMACHE

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

Pasta fresca per agnolotti	q.b.
Uova	3
Panna liquida da cucina	2 cucchiari
Prezzemolo	2 cucchiari
Aglio	3 spicchi
Parmigiano grattugiato	100 gr
Sale e pepe e noce moscata	q.b.

PREPARAZIONE

La pasta per gli agnolotti si può acquistare o preparare secondo le proprie abitudini. Scolare le Lumache, tritarle molto finemente, aggiungere le uova, il parmigiano, un cucchiario di prezzemolo, la panna, sale, pepe e noce moscata.

Preparare la sfoglia di pasta, distribuire il ripieno e ricavare gli agnolotti.

In un tegame a parte si fa fondere il burro ed unirvi il prezzemolo e l'aglio solo schiacciato, da togliere quando è colorito.

Lessare intanto gli agnolotti in abbondante acqua salata, scolarli e metterli in padella in cui è stata fatta la salsa.

Metterli in un piatto di portata, cospargere di parmigiano e servire.

Tempo di preparazione circa 60 minuti

Difficoltà 2