



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



RAVIOLI DI LUMACA IN SALSA DI FUNGHI

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 Ravioli	q.b.
Ricotta di mucca	200 gr
Funghi Misti	150 gr
Burro	30gr
Olio	40 gr
Dragoncello tritato	2 cucchiaini
Anice Stellato	1
Sale e pepe e noce moscata	q.b.

PREPARAZIONE

La pasta per i ravioli si può acquistare o preparare secondo le proprie abitudini.

Scolare le Lumache, tritarle molto finemente, aggiungere la ricotta e le erbe aromatiche tritate, sale, pepe e noce moscata.

Preparare la sfoglia di pasta, distribuire il ripieno e ricavare i ravioli.

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

Unire quindi i funghi e cuocere lentamente.

Lessare intanto i ravioli in abbondante acqua salata, scolarli e metterli in padella in cui sono stati cotti i funghi.

Metterli in un piatto di portata e servire.

Tempo di preparazione circa 60 minuti

Difficoltà 2