

## LUMACHE AI PORRI

### 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

Porri	6
Burro	50 gr
Olio di oliva	½ bicchiere
Pomodori	2
Vino bianco secco	2 bicchieri
Sale, pepe	q.b.

### PREPARAZIONE

In una capace padella mettere olio e burro, preparare un soffritto con i porri che sono stati tagliati finemente.

Quando sono imbionditi aggiungere le lumache sgocciolate, i pomodori tagliati a pezzetti ed il vino bianco.

Far cuocere per circa 30 minuti, salare, pepare e servire caldo

Tempo di preparazione circa 60 minuti

Difficoltà 1