

LUMACHE ALLA CREMA

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

Burro	75 gr
Cipolla	1 piccola
Vino Marsala	1 Bicchiere
Limone	½
Uova	2 tuorli
Crema di latte	¼
Sale, pepe	q.b.

PREPARAZIONE

Imbiondire la cipolla nel burro, aggiungere le lumache, lasciare insaporire, aggiungere il marsala e il succo di limone, cuocere per circa 10 minuti. A parte amalgamare la crema di latte con i tuorli d'uovo, versare questo composto sulle lumache scuotendo il tegame in modo che non bolla, fino a quando l'uovo non avrà raggiunto la giusta consistenza per circa un minuto. Servire in piatti individuali caldi.
Contorno consigliato: Purea o polenta

Tempo di preparazione circa 60 minuti
Difficoltà 3