



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



LUMACHE CON POLENTA E TARTUFI

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

Olio di oliva	3 cucchiari
Erba cipollina tritata	½ cucchiario
Prezzemolo tritato	½ cucchiario
Cognac	1 cucchiario
Brodo	½ bicchiere
Pomodoro	½
Tartufi bianchi	q.b.
Sale, pepe e peperoncino	q.b.

PREPARAZIONE

Stufare l'erba cipollina, il prezzemolo e il peperoncino nell'olio a fiamma dolce, unire le lumache e spegnere con il cognac. Aggiungere il pomodoro tagliato a dadini ed il brodo, lascir cuocere lentamente un quarto d'ora e controllare il condimento. Servire le lumache con la polenta, spolverizzando di lamelle di tartufo bianco.

Tempo di preparazione circa 45 minuti

Difficoltà 2