

LUMACHE CON SPINACI E POLENTA

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	2 cucchiaini
Spinaci	1kg e ½
Burro	100 gr
Aglione	1 spicchio
Parmigiano grattugiato	100 gr
Sale	q.b.

PREPARAZIONE

In una padella capiente mettere il burro, l'olio e l'aglio. Appena l'aglio colorisce mettere le lumache e togliere l'aglio, mescolare e far insaporire. Intanto scottare gli spinaci e aggiungere le lumache.

Mescolare bene e far insaporire assieme le lumache per 20 minuti.

Servire in tavola con polenta e a parte, in una formaggiera, servire il parmigiano

Tempo di preparazione circa 45 minuti

Difficoltà 2