



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



POLPETTE DI LUMACHE

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	per friggere
Uova	3
Prezzemolo tritato	½ cucchiaino
Cipolla	1/2
Panna da cucina	3 cucchiaino
Parmigiano grattugiato	3 cucchiaino
Pangrattato	100 Gr
Sale e pepe	q.b.

PREPARAZIONE

Mettere in una ciotola le lumache tritate finemente, la panna, le uova sbattute, metà pangrattato, il parmigiano, il trito di prezzemolo e cipolla, sale e pepe. Mescolare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo, fare delle polpettine della grandezza di una noce, passarle nel pangrattato e friggere in abbondante olio bollente. Servire calde.

Tempo di preparazione circa 30 minuti
Difficoltà 1