



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



LUMACHE ALLA BRETONE

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

Champignons	300 Gr
Olio di oliva	2 cucchiaio
Burro	100 Gr
Scalogni	3
Vino Bianco secco	1 bicchiere
Panna fresca	300 Gr
Basilico tritato	1 cucchiaio
Rosmarino tritato	1 cucchiaio
Sale e pepe	q.b.

PREPARAZIONE

In una capace casseruola mettere a liquefare il burro e i due cucchiai d'olio. Aggiungere i funghi puliti e tagliati come per tribolarli. Farli cuocere facendo ritirare l'acquetta. Aggiungere gli scalogni affettati fini. Quando gli scalogni sono dorati, aggiungere anche le lumache, coperchiare e fare riposare qualche minuto. Aggiungere anche il vino bianco e farlo consumare a fuoco vivo, senza coperchio. Quindi aggiungere la panna fresca. Quando la panna è ridotta a metà, aggiustare di sale, mescolare ancora una volta e spegnere il fuoco.

In un piatto di servizio rovesciare i molluschi, cospargere di pepe, rosmarino e basilico tritati, e servire.

Tempo di preparazione circa 60 minuti

Difficoltà 3