

LUMACHE IN FINTA TRIPPA

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
Burro	1 cucchiaio
Uova	4
Pomodori	500 Gr
Menta romana tritata	1 cucchiaino
Parmigiano grattugiato	50 Gr
Aglione	2 spicchio
Prosciutto crudo	100 Gr
Sale e pepe	q.b.

PREPARAZIONE

Scolare e tritare le lumache. In un piatto fondo sbattere le uova con la menta e metà parmigiano. Con un padellino di 25 cm fare 4 frittate e prima di rigirarle mettere in ognuna $\frac{1}{4}$ delle lumache tritate in precedenza. Quando le frittatine sono fredde, tagliarle a striscioline come se fossero fettuccine fatte in casa. In una casseruola mettere il burro a soffriggere, insieme agli spicchi d'aglio che vanno tolti quando sono rosolati. Mettere il prosciutto crudo tagliato a striscioline e quando sta per arrossire aggiungere i pomodori spellati e tagliati a pezzi. Far cuocere una decina di minuti, aggiustare di sale e versarvi le fettuccine di frittata. Coperchiare la pentola, lasciare a cuocere ancora 10 minuti, versare in un piatto di portata e servire dopo averle cosparse col rimanente parmigiano grattugiato.

Tempo di preparazione circa 60 minuti
Difficoltà 2