



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



## LUMACHE ALL'OSSOLANA

### 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

Burro	250g
Aglio	3 spicchi
Uovo	2 Tuorli
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Amaretti	25 Gr
Gherigli di noci	25 Gr
Sale, pepe	q.b.

### PREPARAZIONE

Portare il burro a temperatura ambiente. Montarlo a crema, aggiungere il prezzemolo, l'aglio tritati finissimi, i tuorli e il sale. Mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo. Introdurre un poco del composto preparato nei gusci, mettere in ciascuno una lumaca e riempire con altro composto. Cospargere l'imboccatura delle conchiglie con un trito fine di noci e amaretti. Fermarlo mettendo ancora un poco di miscuglio di burro.

Sistemare le lumache negli appositi piatti con i buchi e scaldare in forno caldo per 10 minuti. Servire negli stessi recipienti di cottura.

Tempo di preparazione circa 40 minuti

Difficoltà 1