

LUMACHE ALLA ZOCCHESE

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	300 Gr
Aglio	3 spicchi
Scalognò	1
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Parmigiano grattugiato	50 Gr
Uova	1 tuorlo
Sale, pepe e noce moscata	q.b.

PREPARAZIONE

Portare il burro a temperatura ambiente. Montarlo a crema, aggiungere il prezzemolo, l'aglio e lo scalognò tritati finissimi, il parmigiano, il tuorlo d'uovo, sale, pepe ed un pizzico di noce moscata.. 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. 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