

LUMACHE CON MELANZANE, TIMO E POMODORO

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	200 Gr
Aglio	1 spicchi
Scalogno	2
Timo	1 rametto
Melanzane	3
Pomodori	250 Gr
Sale, pepe	q.b.

PREPARAZIONE

Pelare le melanzane, tagliarle a fette e mettere sotto sale per far uscire l'acqua di vegetazione. Successivamente tagliarle a cubetti e farle cuocere in padella con lo scalogno, il timo, l'aglio e la polpa di pomodoro, lasciare cuocere 20 minuti, regolare di sale e pepe e passare tutto al cutter.

Portare il burro a temperatura ambiente. Montarlo a crema aggiungendo la crema di melanzane, regolando nuovamente di sale e pepe. 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 60 minuti

Difficoltà 2