

LUMACHE ALL'ANTICA

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

Lardo	200 gr.
Aglione	2 spicchio
prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Menta tritato	1 cucchiaio
Salvia tritato	1 cucchiaio
Rosmarino tritato	1 cucchiaio
Sale, pepe	q.b.

PREPARAZIONE

Tritare il lardo finissimo. Aggiungere le erbe e l'aglio passati al cutter molto finemente. Regolare 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 45 minuti

Difficoltà 1