

LUMACHE IN UMIDO CON LE NOCI

INGREDIENTI

Lumache vive: 1 Conf. di "Chiocciola 10" 1200Gr di Lumache da Gastronomia

Olio d'oliva	½ bicchiere
Burro	30 Gr
Brodo vegetale	1 l
Vino Bianco secco	1 bicchiere
Estratto di pomodoro	1 cucchiaino
Scalogni	2
Noci	10
Sale, pepe	q.b.

PREPARAZIONE

Preparare le lumache senza sgusciarle.

Preparare un soffritto con olio, burro e scalogni in cui far insaporire le lumache. Bagnare con il vino bianco e farlo evaporare. Coprire a filo con il brodo, reso leggermente rosato con l'estratto di pomodoro.

Cuocere a fuoco lento per 40 minuti. A questo punto aggiungere le noci tritate finemente, se necessario aggiungere brodo, cuocere lentamente altri 15 minuti.

Tempo di preparazione circa 75 minuti

Difficoltà 2