

## ZUPPA DI LUMACHE E ORZO

### INGREDIENTI

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

Orzo perlato	250 Gr
Olio d'oliva	3 cucchiaio
Burro	50 Gr
Vino Bianco secco	1 l
Cipolle	2
Scalogno	2
Parmigiano grattugiato	50 Gr
Alloro	2 foglie
Zucchero	1 cucchiaino
Prezzemolo tritato	2 cucchiaio
Sale, pepe e noce moscata	q.b.

### PREPARAZIONE

Preparare le lumache senza sgusciarle. Lessare le lumache nel vino bianco per 60 minuti, insaporendo con noce moscata, sale, alloro, un cucchiaino di zucchero e se necessario aggiungere acqua. A fine cottura sgocciolare le lumache dal sugo di cottura rimasto nel tegame.

Preparare un soffritto con olio, burro, cipolla e scalogno. Far imbiondire e aggiungere il sugo delle lumache. Tritare le lumache e versare nel brodo ottenuto aggiungendo una manciata di parmigiano grattugiato, regolare di sale.

A parte cuocere l'orzo in abbondante acqua leggermente salata, scolarlo e aggiungerlo al brodo di lumache preparato; spolverizzare di prezzemolo e servire.

Tempo di preparazione circa 90 minuti

Difficoltà 2