



Az. Agr. *Chiocciola Tecnologica*  
di Lorini Marco P.I. 02386970186  
info@chiocciolatecologica.it  
cell. 333 6874294



## ROSA DI CHIOGGIA CON LUMACHE

### 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

|                                    |             |
|------------------------------------|-------------|
| radicchio rosso "Rosa di Chioggia" | 1Kg         |
| cipolla bianca di Chioggia         | 1           |
| polpa di pomodoro                  | 300 gr      |
| olio extra vergine di oliva        | 8 cucchiari |
| vino bianco secco                  | 1 bicchiere |
| aglio                              | 1 spicchio  |
| basilico fresco                    | 5 foglie    |
| sale                               | q.b.        |
| pepe                               | q.b.        |

### PREPARAZIONE

Mettere in una pentola l'olio e soffriggere la cipolla e l'aglio tritati finemente con le lumache quando tendono ad attaccare aggiungere il vino bianco e fare evaporare. Unire il pomodoro, sale e pepe e fare restringere. Insaporire il tutto con basilico fresco tritato. Tagliare il radicchio a quarti, salare e pepare. Cucinare alla brace con un filo d'olio extra vergine. Servire caldo con polenta veneta.

Tempo di preparazione circa 60 minuti  
Difficoltà 2