



Az. Agr. *Chiocciola Tecnologica*
di Lorini Marco P.I. 02386970186
info@chiocciolatecnologica.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