



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



LUMACHE ALLA MANIERA DI TOLEDO

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

1 Kg.	1 Kg.
4 spicchi	4 spicchi
1 cucchiaino	1 cucchiaino
1 cucchiaino	1 cucchiaino
4 cucchiaini	4 cucchiaini
4 cucchiaini	4 cucchiaini
q.b.	q.b.

PREPARAZIONE

In un tegame di terracotta mettere l'olio a soffriggere con l'aglio schiacciato e non sbucciato. Aggiungere, quando l'aglio è dorato, il pomodoro fatto a pezzi piccoli. Mescolare ed aggiungere il cumino e il pepe bianco; lasciare cuocere coperto 15 minuti. Aggiungere quindi le lumache. Mescolare bene e lasciar coperto un'oretta circa. Aggiustare di sale e unire l'aceto, dopo altri 5 minuti rovesciare tutto nel piatto di portata. Servite in tavola caldo. Questo piatto si può accompagnare bene anche con del riso pilaff.

Tempo di preparazione circa 90 minuti

Difficoltà 2