



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



## LUMACHE ALLA FINALINA

### 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

Olio d'oliva  
1 cipolla  
1 pomodoro  
Prezzemolo  
Basilico  
Maggiorana  
Sedano  
Vino bianco  
3 noci  
8 nocciole  
1 cucchiaio di capperi  
1 cucchiaio di formaggio pecorino  
Brodo  
Sale  
Pepe

### PREPARAZIONE

Soffriggere la cipolla nell'olio, aggiungere prezzemolo tritato, basilico, maggiorana, sedano, pomodoro a pezzetti.

Far rosolare e aggiungere le lumache; salare e pepare.

Quando il pomodoro è sfatto coprire di vino bianco.

Cuocere coperto a fuoco basso per 40 minuti.

Pestare i gherigli di noci, le nocciole, i capperi e il pecorino e ridurre a crema.

Diluire con brodo, versare sulle lumache e cuocere per 2 minuti.

Tempo di preparazione circa 75 minuti

Difficoltà 2