



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



FRITTATA DI LUMACHE DI SAN GIUSEPPE

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

Uova	6
Sedano	Alcuni pezzetti
Formaggio parmigiano	100 Gr.
Basilico	q.b.
Aglione	q.b.
Pepe	q.b.
Sale	q.b.

PREPARAZIONE

Per una frittata ne occorrono almeno una ventina. Aggiungetele ad un composto di rossi di uova battuti con bianchi montati a neve e poi incorporati. Calcolate circa sei uova ogni venti lumache. Potete aggiungere qualche pezzetto di sedano, sale, prezzemolo, basilico a piacere, formaggio, parmigiano grattugiato, aglio, pepe. Fate cuocere la frittata nella padella di ferro, rigirandola al solito modo.

Tempo di preparazione circa 30 minuti

Difficoltà 1