

ZUPPA DI 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

Piselli freschi	100 g
Porro	q.b.
Cipolla	q.b.
Alloro	q.b.
Basilico	q.b.
Aglio	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Burro	q.b.
Olio	q.b.
Sale	q.b.
Pepe	q.b.
Vino bianco	q.b.
Brodo di pollo	q.b.

PREPARAZIONE

Fate appassire nel burro, prezzemolo, porro, cipolla, aglio, alloro, basilico e piselli. Aggiungetevi le lumache, versatevi sopra del vino bianco e lasciatele stufare per un paio d'ore.

Togliete poi separatamente le lumache: un terzo lo frullerete insieme ai legumi brasati, un terzo tagliato in pezzetti.

Fate quindi bollire e passate finemente la zuppa. Frullate quindi l'ultimo terzo delle lumache, aggiungendo le foglie di prezzemolo e l'aglio.

Insaporite quindi con questo pesto e burro fresco.

Tempo di preparazione circa 75 minuti

Difficoltà 1