



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



LUMACHE ALLA TICINESE

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

burro	20g
pancetta	100g
vino bianco secco	20 cl
noci	20
prezzemolo	q.b.
maggiorana	q.b.
sale	q.b.
pepe	q.b.

PREPARAZIONE

Rosolare le lumache in pochissimo burro.
Aggiungere la pancetta tagliata a pezzetti, bagnare col vino, salare, pepare e aggiungere le noci tritate.
Cuocere per 1 ora a coperto e a fuoco molto basso.

Tempo di preparazione circa 75 minuti
Difficoltà 1