



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



## LUMACHE ALL'AGLIATA

### 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

Aceto di vino bianco	1 dl
Vino bianco secco	1 dl
Aglione	4 spicchi
Olio extravergine d'oliva	4 cucchiari
Sale	q.b.
Pepe	q.b.

### PREPARAZIONE

Far scaldare l'olio in una casseruola e unirvi le lumache, coprirle a filo con acqua fredda e lasciarle cuocere per 20 minuti. Unire il vino, salare, pepare e continuare la cottura, a recipiente coperto e a fuoco basso, ancora per 20 minuti.

Sbucciare l'aglio, tritarlo finemente e mescolarlo all'aceto. Poco prima di togliere le lumache dal fuoco unirvi il composto preparato e servirle ben calde in tavola, dopo averlo decorato a piacere.

Tempo di preparazione circa 75 minuti

Difficoltà 1