



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



## RIGATONI ALLO SPECK E 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

Rigatoni	500g
Speck tagliato alla Julienne	100g
Pomodori pelati	100g
Panna da Cucina fresca	1 dl
Rametto di Prezzemolo	1
Parmigiano grattugiato a scaglie	50g
Burro	100g

### PREPARAZIONE

Lessare la pasta a parte e lasciarla al dente. In una padella sufficientemente grande, far liquefare il burro, aggiungere poi il pomodoro e schiacciarlo con la forchetta, quindi metterci lo speck già tagliato, aggiungere anche le lumache spezzettate grossolanamente, quindi la panna liquida e mescolare insieme. Far restringere la panna e aggiungere la pasta scolata. Mescolare molto bene e a pasta intrisa levarla dal fuoco e metterla nel piatto di servizio. Cospargere con il parmigiano grattugiato a scaglie e servire in tavola.

Tempo di preparazione circa 45 minuti

Difficoltà 2