

## LUMACHE ALLA VICENTINA

### 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

cipolla	1
carota	1
aglio	2 spicchi
prezzemolo tritato	q.b.
lardo battuto	50 gr
olio di oliva	50 gr
salvia e rosmarino	q.b.
vino bianco secco	¼ di litro
sale pepe	q.b.

### PREPARAZIONE

Fare un soffritto con cipolla carote aglio prezzemolo nel lardo e olio di oliva, mettere le lumache le erbe aromatiche e il vino bianco, lasciare un poco evaporare e poi aggiungere ogni tanto del brodo caldo.

Cuocere coperte a fuoco lento per 45 minuti, salare e pepare.

Servire con polenta calda

Tempo di preparazione circa 75 minuti

Difficoltà 2