



CheLumaca!

Allevamento elicicolo a ciclo biologico completo

Il ricettario

Lumache alle noci (tratto da "La nostra professionalità per voi" Unione cuochi del Friuli-Venezia Giulia, sezione di Udine)

Ingredienti: 1kg di carne di lumaca *helix aspersa*, 1 cipolla, 1 gambo di sedano, 5 foglie di basilico, 1 rametto di maggiorana, 1 vasetto di pomodori pelati, 1 hg di noci, 1 hg nocciole, 50g formaggio di fossa, 10 capperi, vino bianco, sale, pepe qb

Preparazione: fare un soffritto con cipolla sedano basilico e maggiorana, aggiungere il pomodoro ed infine le lumache. Salare, pepare, coprire con il vino bianco e cuocere a fuoco moderato per 3 ore aggiungendo del brodo se occorre. Tritare finemente noci, nocciole e i capperi, aggiungere il formaggio di fossa grattugiato, diluire con un pò di brodo e versare nelle lumache cotte. Mescolare il tutto e servire su un letto di polenta morbida.

