



**CheLumaca!**

Allevamento elicicolo a ciclo biologico completo

**Il ricettario**

## **Lasagnette con lumache ed erbe fini** (tratto da Elicicoltura, n 83)

Indicazioni per 4 persone

**Ingredienti:** per la pasta: 400 gr di farina, 2 uova intere e 3 tuorli, poco sale, tre cucchiari di olio d'oliva, due cucchiari di latte. Per la salsa: 2 scalogni, 60 gr di burro, 10 cl di vino bianco, uno spicchio d'aglio, 40 lumache, 40 gr di burro di lumache, brodo vegetale, sale e pepe.

**Preparazione:** unire al burro gli scalogni tagliati a dadini, lo spicchio d'aglio, le lumache tagliate in due per il lungo, lasciarle insaporire, sfumare con il vino bianco, aggiungere poco brodo vegetale; lasciar cuocere a fuoco lento per una ventina di minuti. Alla fine unire il burro di lumache per legare la salsa e subito dopo un trito delle seguenti erbe: prezzemolo, cerfoglio, menta (poca) foglie di ortiche, spinaci giovani, dragoncello, a seconda delle disponibilità del mercato o dell'orto. Preparare la pasta come di consueto; cuocerla in acqua e sale con un cucchiario d'olio di oliva per evitare che le lasagnette si attacchino l'una all'altra durante la cottura. Scolare la pasta tenendola al caldo. Mettere una lasagna su un piatto piano caldo, coprire con la salsa di lumache, aggiungere un'altra lasagna; ripetere l'operazione per gli altri piatti, servire.