



CheLumaca!

Allevamento elicicolo a ciclo biologico completo

Il ricettario

Frittata di lumache (tratto da Elicicoltura, n 84)

Indicazioni per 4 persone

Ingredienti: lumache vive *Helix Aspersa* 0,5 kg, 8 uova, 2 cucchiaini di foglioline di prezzemolo, 2 cucchiaini di mentuccia, 2 cucchiaini di foglie di basilico tritate, 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato, 2 cucchiaini di cipolla tritata, 2 cucchiaini di olio d'oliva, sale e pepe.

Preparazione: pulire, lessare per un'ora e sgusciare le lumache. I gusci non servono. Tritare le lumache lessate. In un piatto fondo, a parte, frullare le uova con il prezzemolo, la mentuccia, il basilico, il parmigiano, sale e pepe. Prendere una padella, versarci l'olio e metterla sul fuoco. Non appena l'olio è caldo, unire la cipolla, farla dorare, quindi aggiungere le lumache tritate e lasciar insaporire per qualche minuto. Fare la frittata versando nella padella le uova precedentemente frullate. Servire caldo in un piatto da portata guarnito con qualche rametto di prezzemolo e spicchi di limone.