

SECONDI PIATTI

Lumache al bardolino novello doc

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

- 400 g di lumache sgusciate
- 50 g di burro
- uno scalogno
- 50 g di prezzemolo
- uno spicchio d'aglio
- un limone
- alloro
- 1/2 litro di bardolino novello.

PREPARAZIONE

1 Fate sbiancare le lumache già pulite in acqua salata, scolate e raffreddate sotto l'acqua fredda. Tagliate le lumache a fettine, a parte fate un soffritto con il burro e la cipolla tritata. Aggiungete le lumache leggermente infarinate, fate rosolare per qualche minuto con le foglie di alloro, bagnate con il vino e aggiungete la buccia del limone. Fate evaporare e portate a cottura pepando e salando; bagnate con il brodo se necessario, infine aggiungete un filo di carne e un trito finissimo di aglio e prezzemolo.