

SECONDI PIATTI

Lumache al burro d'erbe al bersagliere

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

24 lumache pulite (e cotte a lungo in un brodo di carne con timo aglio e alloro)
g 300 di spinaci puliti e scottati in acqua e sale
g 200 di burro d'erbe (burro basilico erba cipollina estragone cipolla prezzemolo aglio menta sale pepe e noce moscata)
g 100 di burro
brodo di carne q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere le lumache e metà del burro d'erbe in un tegame con poco brodo e fare insaporire per qualche minuto. In una padella saltare gli spinaci con poco burro, sale e pepe; disporre gli spinaci sui piatti e adagiarvi sopra le lumache.
Filtrare il burro di cottura, legarlo con il burro d'erbe rimasto e versarlo sopra le lumache.