

SECONDI PIATTI

Lumache al gorgonzola

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

4 dozzine di lumache
70 g di burro
150 g di gorgonzola
2 tuorli d'uovo
noce moscata
prezzemolo

PREPARAZIONE

- 1 Lavorare in una terrina burro e gorgonzola montandoli a crema. Unite il tuorlo d'uovo e un pizzico di noce moscata mescolando bene. Introducete nei gusci vuoti delle lumache un poco di composto preparato, inserite in ciascuno una lumaca e riempite con un altro po' di composto premendolo bene all'interno. Passate in forno nelle apposite pirofile per qualche minuto. Guarnire con un pizzico di prezzemolo. Servite ben caldo.