

SECONDI PIATTI

Lumache alla bourguignonne

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

50 lumache
400 g burro ammorbidito
40 g scalogno
25 g di prezzemolo
10 g di sale fino
2 g di pepe macinato
mollica di pane q.b.

PREPARAZIONE

1 Mettete in una terrina il burro rammollito, lo scalogno ed il prezzemolo finemente tritati; il sale, il pepe e fatene un impasto omogeneo.

Allineare sul tavolo le lumache e le loro conchiglie. Mettete nel fondo di ogni conchiglia 5g di burro composto, poi una lumaca e sopra altri 5 g di burro composto, premendolo bene. Mettete le lumache così preparate in piatti da gratino, cospargetele di mollica di pane grattugiata, spruzzatele di burro fuso e passatele nel forno a calore alto. Ritirarle dopo 8 m e servirle immediatamente.