

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di lumache alla meranese

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 kg. di lumache
1/2 kg. di piselli freschi o in scatola
100 gr. di lardo bianco
50 gr. di burro
1/8 di litro di panna
brodo di carne.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare le lumache, farle bollire, levarle dal guscio, pulirle e tagliarle a dadi. Rosolare in burro e lardo i dadi di lumache insieme a porro, cipolla, sedano e un po' d'aglio finemente tritato; bagnare con vino bianco, aggiungere i piselli passati, freschi o di scatola, anche un po' di brodo di carne, pepe macinato e sale, poi far cuocere per due ore. Insaporire con panna fresca.