

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di lumache

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 kg lumache
100 g piselli freschi
porro q.b.
cipolla q.b.
alloro q.b.
basilico q.b.
aglio q.b.
prezzemolo q.b.
burro q.b.
olio q.b.
sale q.b.
pepe q.b.
vino bianco q.b.
brodo di pollo q.b.

PREPARAZIONE

1 Lavate e bollite per 10 m. Le lumache, strofinatele, pulitele. Fate appassire nel burro,

prezzemolo, porro, cipolla, aglio, alloro, basilico e piselli. Aggiungetevi le lumache, versatevi sopra del vino bianco e lasciatele stufare per un paio d'ore.

Togliete poi separatamente le lumache: un terzo lo frullerete insieme ai legumi brasati, un terzo tagliato in pezzetti.

2 Fate quindi bollire e passate finemente la zuppa. Frullate quindi l'ultimo terzo delle lumache, aggiungendo le foglie di prezzemolo e l'aglio. Insaporite quindi con questo pesto e burro fresco.