

SECONDI PIATTI

Lumache di borgo San Dalmazzo ai porri di Cervere

LUOGO: Europa / Italia

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



PREPARAZIONE

1 Modalità di preparazione: mettere le lumache in molta acqua portata ad ebollizione con poco aceto e farle bollire per 15 minuti.

Quindi sgusciarle, lavarle e sottoporle ad una ulteriore bollitura della durata di 2 ore con i vari gusti: alloro, timo e coriandolo.

Successivamente preparare in una padella di rame un soffritto a base di porri di cervere e burro di malga, su cui adagiare le lumache stesse che termineranno la loro cottura con

l'aggiunta di una abbondante spolverata di castelmagno d.o.p., sale e pepe.

NOTE

Creazione dello chef Renzo Vivalda ristorante Antica Corona Reale - Cervere