

PRIMI PIATTI

# Risotto alle lumache

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

240 g di riso  
600 g di lumache  
1 piccola cipolla  
timo  
aglio  
vino bianco secco  
olio.

## PREPARAZIONE

- 1 Fate soffriggere un trito di cipolla e aglio con il timo, unite le lumache senza guscio e, dopo averle fatte insaporire, aggiungete 1\2 bicchiere di vino bianco, fate evaporare quindi aggiungete il riso. Procedete come un normale risotto, usando un brodo molto leggero.