

PRIMI PIATTI

Risotto alle lumache

di: *Cookaround*

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.