

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di lumache alla meranese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

1 kg di lumache
1/2 kg di piselli freschi o in scatola
100 g di lardo bianco
50 g di burro
1/8 di litro di panna
brodo di carne
porro
cipolla
sedano
aglio
vino bianco.

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.