

## LUMACHE AL FORNO

### Ingredienti

- aglio
- pecorino (150gr)
- mezza cipolla
- vino bianco (750ml)
- burro (150gr)
- prezzemolo (25gr)
- 1 sedano
- 1 carota
- aceto (200ml)
- 1 foglia d'alloro
- 2 tuorli d'uovo
- sale grosso
- pepe nero
- 48 lumache col guscio

### Come si prepara

Lavate le lumache in abbondante acqua corrente poi mettetele in una pentola con un pugno di sale grosso e l'aceto.

Coprite d'acqua e fate bollire per mezz'ora, fino a quando le lumache avranno perso l'opercolo. Scolatele e lavatele ancora in acqua corrente.

Servendovi di una forchettina estraetele dal guscio, eliminate la punta nera dell'intestino e lavatele ancora.

Lavate e pulite anche i gusci, con uno spazzolino, quindi fateli asciugare bene ponendoli capovolti sulla placca del forno per 10 minuti a 150 gradi.

In una casseruola portate ad ebollizione le lumache, coperte con vino ed eguale quantità d'acqua.

Unite il sedano, la carota, la cipolla, l'alloro, sale e pepe. Abbassate quindi la fiamma e fate cuocere per almeno un'ora e mezza, secondo la consistenza dei molluschi.

Lasciate raffreddare le lumache, poi scolatele e fatele asciugare.



Versate il burro in una casseruola con il formaggio e lasciate che si leghino, quindi aggiungete l'aglio e il prezzemolo. Ritirate dal fuoco e aggiungete i tuorli d'uovo, mescolando bene.

Servendovi di un cucchiaino prelevate un po' di quest'impasto e sistematelo sul fondo di ogni guscio, quindi posate sopra una lumaca e coprite con altro impasto.

Ungete una teglia con il burro e disponetevi in fila le lumache, quindi passatele per 10 minuti in forno a 180 gradi.

**Difficoltà:** 4

**Tempo:** 120

## Tabella nutrizionale

Valore energetico	155 kcal 649 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

carne, Lumache al forno, lumache

