

ANTIPASTI

Lumache alla provenzale

Origine: Francia, Francia (Provenza)

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Lumache sgusciate e lessate	24
Olio d'oliva	2 cucchiai
Brunoise di scalogno	40 g
Aglione tritato	1 spicchio
Peperone rosso tritato	50 g
Funghi coltivati	50 g
Prosciutto cotto tagliato a dadini	50 g
Vino bianco secco	12 cl
Sherry dolce	2 cucchiai
Brodo di pollo	25 cl
Basilico	3 foglioline
Salvia	2 foglie
Prezzemolo	1 rametto
Rosmarino	2 aghi
Timo	1 rametto
Brunoise di pomodoro	100 g
Sale	
Pepe bianco	
Paprica dolce	1 pizzico
Panna	4 cucchiai

■ Preparazione

- 1 Fate scaldare l'olio in una casseruola e rosolatevi la brunoise di scalogno e l'aglio tritato, a fuoco dolce per 3-4 minuti.
- 2 Unite il peperone tritato, i funghi mondati e tagliati a fettine sottili e i dadini di prosciutto e fate insaporire tutt'assieme per qualche minuto.

- 3 Bagnate con il vino bianco, lo Sherry e il brodo di pollo e aggiungete le erbe tritate e le lumache.
- 4 Lasciate cuocere a calore moderato per circa 20 minuti, unite la brunoise di pomodoro, sale, pepe e paprica, fate insaporire e distribuite la preparazione in quattro piatti individuali.
- 5 Ponete al centro di ciascuno un cucchiaino di panna e servite.