LUMACHE “BRUSCHETTATE”



INGREDIENTI

- 10 Lumache al Naturale
- 3 Pomodori Pelati Interi
- 4 Acciughe a Filetti in Olio di Oliva Speciali Sicilia
- 2 fette di pane da bruschetta
- 1 scalogno
- q.b. vino bianco
- q.b. brodo vegetale
- q.b. sale e pepe
- prezzemolo riccio ligure come guarnizione

PROCEDIMENTO

- Tritare finemente lo scalogno e farlo rosolare in una padella.
- Aggiungere le lumache al naturale e dopo un paio di minuti, sfumare con del vino bianco.
- Una volta evaporato, aggiungere un paio di cucchiai di brodo vegetale.
- Salare e pepare a piacere una noce di burro.
- Bruschettare delicatamente le due fette di pane con un filo di olio d’oliva.
- Una volta estratte dal forno, appoggiare sul pane alcuni filetti di pomodoro pelato, le lumache, i filetti di acciughe ed infornare di nuovo per alcuni minuti a 180°C.
- Impiattare e guarnire con un filo d’olio di oliva e prezzemolo riccio.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Lumache al Naturale



Pomodori Pelati Interi



Acciughe a Filetti in Olio di Oliva Speciali Sicilia