

LUMACHE ALLA CREMA

Ingredienti:

- 24 lumache (si trovano già pulite col loro guscio),
- 2 spicchi d'aglio,
- mezza cipolla,
- un mazzetto di prezzemolo,
- 20 grammi di burro,
- 50 grammi di vino bianco,
- sale,
- pepe,
- noce moscata.

Tritate finemente l'aglio, la cipolla e il prezzemolo.

Amalgamate tutto con il burro frullato insieme con il vino bianco fino a ottenere un'emulsione densa. Salate, pepate e profumate con la noce moscata. Riempite con questa crema i gusci delle lumache (con dentro il loro mollusco) e passateli al forno a 130 gradi dentro gli appositi padellini a conca. Dopo 10 minuti, irroratele di vino bianco e rimettete al forno per altri 5-10 minuti.

Servite con le apposite pinze e le lunghe forchettine per estrarre il mollusco, come portata a metà fra la carne e il pesce.