



# LUMACHE GRATINATE BAD EGART

con formaggio di capra Alto Adige ed affinate con marmellata di mirtilli rossi



Preparazione



Cottura

## Ingredienti

Per 4 persone

24 lumache di terra pronte per la cottura

### Sugo al pomodoro

- 50 g dicipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiari d'olio d'oliva
- 200g di pomodori San Marzano
- 1 cucchiaino di origano
- 1 cucchiaino di olive taggiasche
- 1 cucchiaino di capperi
- Basilico fresco
- Sale e pepe
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 50 g di formaggio fresco di capra per la gratinatura

## Preparazione

### Preparazione del sugo al pomodoro

Soffriggere gli scalogni tritati e l'aglio in olio d'oliva. Lavare, sbucciare e tagliare a pezzetti i pomodori oppure aggiungere dei pelati. Insaporire con origano, olive, capperi, sale e pepe e far cuocere a fiamma bassa. Infine aggiungere un po' di basilico fresco tritato.

### Preparazione del burro alle erbe

Far ammorbidire il burro a temperatura ambiente e amalgamare le erbe e le spezie.

### Completamento

Disporre un bel cucchiaino di sugo al pomodoro al centro del piatto apposito in ceramica e adagiare le lumache nelle incavature. Ricoprire le lumache con il burro alle erbe e cuocerle in forno preriscaldato a 220° per circa 10 minuti oppure gratinarle nella salamandra da cucina. Appena il burro alle erbe si sarà gratinato, cospargere le lumache con il parmigiano e gratinarle per altri 2 minuti. Servire con dei croûtons di pane bianco.

25 g di marmellata di mirtilli rossi

**Burro alle erbe**

100 g di burro

3 cucchiaini di tritato fine di erbe (prezzemolo, erba cipollina, dragoncello, cerfoglio, timo)

4 scalogni tritati finemente

4 spicchi d'aglio tritati finemente

Succo di limone q.b.

Sale e pepe macinati freschi

Una ricetta di: Janett Platino - Rkstorante Bad Egart / Onkel Taa