

LUMACHE GRATINATE BAD EGART

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

30 Min
Preparazione

35 Min
Cottura

Ingredienti

Per 4 persone

24 lumache di terra pronte per la cottura

Sugo al pomodoro
50 g dicipolla
1 spicchio d'aglio
2 cucchiai 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 cucchiaio 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 cucchiai 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