



CheLumaca!

Allevamento elicicolo a ciclo biologico completo

Il ricettario

Flan di lumache con fonduta di formaggio (Ricetta della fiera fredda, tratto da Elicicoltura, n 88)

Indicazioni per 6 persone

Ingredienti per il flan: 900 gr di lumache precotte, olio extravergine q.b. per friggere; circa un cucchiaino di burro; quattro uova; due mazzetti di erbe profumate; due bicchieri di latte; 50 gr di grana padano grattugiato, sale e pepe q.b.

Ingredienti per la fonduta: 200 gr di formaggio; due tuorli d'uovo; 8 dl di latte; 20 gr di burro.

Preparazione: scolare e tritare finemente le lumache con le erbe, aggiungere al composto ottenuto il grana padano grattugiato e il latte. Mescolare il tutto dopo aver salato e pepato. A parte imburrare delle formelle e versarvi il composto preparato in precedenza. Disporre in forno e far cuocere a bagnomaria per un'ora. A cottura ultimata togliere le formelle dal forno e capovolgerle sul piatto di portata. Servire i flan accompagnandoli a piacere con fonduta di formaggio. Per prepararla: tagliare il formaggio a dadini e metterlo a bagno nel latte, lasciandolo per un paio d'ore. Quindi aggiungere il burro e far sciogliere il tutto a bagnomaria. Incorporare i tuorli e lasciar addensare. La fonduta sarà pronta quando avrà assunto una consistenza vellutata.