



**CheLumaca!**

Allevamento elicicolo a ciclo biologico completo

**Il ricettario**

## **Risotto con lumache** (CheLumaca!)

Indicazioni per 4 persone

**Ingredienti per il risotto:** 500 gr di lumache vive *helix aspersa*, cipolla media, 300 gr di riso, brodo vegetale, mezzo bicchiere di vino bianco, una noce di burro, olio extra vergine qb, prezzemolo qb.

**Preparazione:** tagliare finemente la cipolla e farla soffriggere con l'olio extra vergine di oliva, unire le lumache (già bollite, sgusciate e tritate) e il riso. Cuocere il tutto fino a che il riso non risulterà leggermente tostato e sfumare con il vino bianco. Aggiungere poco a poco il brodo preparato precedentemente fino a cottura ultimata (15 min circa). Mantenendo il tutto a fiamma moderata aggiungere il prezzemolo e il burro fino a completo scioglimento di quest'ultimo.

