

Alessandro Borghese Kitchen Sound: lumache alla Bourguignonne da film!

borghese-1-6ca99e81

LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE

TRATTO DA: PRETTY WOMAN

(Costo €€- Tempo 25min - Difficoltà #)

Ingredienti:

24 lumache

100g burro a temperatura ambiente

50g prezzemolo fresco

1 spicchio d'aglio

2 cucchiaini di Pangrattato

Parmigiano grattugiato q.b.

1 cucchiaino di aceto

Sale e pepe q.b.

Erba cipollina q.b.

Timo q.b.

Preparazione:

In una ciotola, lavora sulle pareti il burro a pomata (a temperatura ambiente).

Incorpora: il prezzemolo e l'aglio tritati finemente, il pangrattato, il parmigiano grattugiato e l'aceto.

Aggiusta in seguito con sale e pepe.

Mescola il composto amalgamando bene gli ingredienti.

A parte, con l'aiuto di una pinza inserisci le lumache (precedentemente spurgate) nel guscio e tappale con il burro bourguignonne.

Utilizza la carta stagnola e una ciotolina per creare una mezza sfera.

Con le nocche delle dita scava in sei punti la mezza sfera ed inserisci i gusci ripieni.

Poni l'involucro su una teglia e inforna a 280 gradi per 5 minuti.

Sforna le lumache ancora fumanti e decora il tuo piatto con timo, foglie di erba cipollina e una spolverata di pepe.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno.