

LUMACHE ALLA PROVENZALE

Ingredienti per 4 persone:

- 24 lumache sgusciate e lessate,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 40 g di brunoise di scalogno,
- 1 spicchio di aglio tritato,
- 50 g di peperone rosso tritato,
- 50 g di funghi coltivati,
- 50 g di prosciutto cotto tagliato a dadini,
- 12 cl di vino bianco secco,
- 2 cucchiaini di sherry dolce,
- 25 cl di brodo di pollo,
- 3 foglioline di basilico,
- 2 foglie di salvia,
- 1 rametto di prezzemolo,
- 2 aghi di rosmarino,
- 1 rametto di timo,
- 100 g di brunoise di pomodoro,
- sale,
- pepe bianco,
- 1 pizzico di paprica dolce,
- 4 cucchiaini di panna.

Fate scaldare l'olio in una casseruola e rosolatevi la brunoise di scalogno e l'aglio tritato, a fuoco dolce per 3-4 minuti. Unite il peperone tritato, i funghi mondati e tagliati a fettine sottili e i dadini di prosciutto e fate insaporire tutt'assieme per qualche minuto.

Bagnate con il vino bianco, lo Sherry e il brodo di pollo e aggiungete le erbe tritate e le lumache.

Lasciate cuocere a calore moderato per circa 20 minuti, unite la brunoise di pomodoro, sale, pepe e paprica, fate insaporire e distribuite la preparazione in quattro piatti individuali.

Ponete al centro di ciascuno un cucchiaino di panna e servite.