

OMELETTE ALLE LUMACHE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova
- 12 lumache (anche surgelate)
- 1 spicchio aglio
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato
- 1 fiocchetto burro
- 1 cucchiaio olio d'oliva
- 1 cucchiaino aceto di vino bianco
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico pepe

Preparate le lumache.

In un tegame scaldate a calore moderato un cucchiaio d'olio, fatevi dorare lo spicchio d'aglio, eliminatelo, cospargete un cucchiaio di prezzemolo finemente tritato, mescolate.

Aggiungete le lumache, salate, pepate, mescolate ancora delicatamente e spruzzatele con un cucchiaino d'aceto bianco. Sbattete leggermente le uova con un cucchiaio d'acqua fredda e un pizzico di sale e pepe.

In una padella lasciate sciogliere un fiocchetto di burro e cuocetevi l'omelette in modo che resti asciutta sotto e morbida sopra.

Su metà distribuite le lumache insieme al loro sugo di cottura caldo.

Ripiegate e fatela scivolare su un piatto da portata.

Servite.