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 cucchiai di Pangrattato
Parmigiano grattugiato q.b.
1 cucchiaio 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.