



## **CREMA DI FINOCCHI, LUMACHINE DI MARE E TARALLI PUGLIESI**

### **Ingredienti**

#### **Per le lumachine di mare**

Lumachine di mare 1kg

Aglione tritato finissimo 2pz

Prezzemolo q.b.

Peperoncino fresco q.b.

Biancosarti 160ml

salsa di pomodoro 400gr

#### **Per la crema di finocchi**

Finocchi 300g

Patate 100g

Cipolla rossa 30g

Olio evo 30g

Brodo vegetale 300g

Mela verde 1pz

Taralli pugliesi 160g

### **Procedimento**

**Per la crema di finocchi**

Rosolare la cipolla, i finocchi e le patate a cubetti.

Fare cuocere e frullare emulsionando con l'olio evo.

**Per le lumachine di mare**

In una casseruola rosolate in un filo d'olio l'aglio, prezzemolo e peperoncino.

Aggiungete la salsa di pomodoro, cuocete finché la salsa di pomodoro si restringe e diventa bruna, sfumate con il Biancosarti e fiammeggiate.

Aggiungete le lumachine e mescolate bene, sobbollite per circa 10 minuti con il coperchio; infine estrarre il frutto dalle lumachine.

**Assemblaggio:**

Mettere in una fondina la crema di finocchi calda; adagiare un mestolo di lumachine pulite e infine i taralli sbriciolati.