

SECONDI PIATTI

# Canocchie aglio olio e limone

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

- 1 kg di canocchie
- 2 spicchi di aglio
- alloro
- timo
- 1 limone
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco.

## PREPARAZIONE

- 1** Lavare le canocchie, privatele del guscio e sciacquatele bene sotto l'acqua.  
In un tegame mettere un goccio di acqua, il vino, l'alloro, il timo e il pepe in grani, disporre le canocchie e far cuocere a fuoco moderato.  
Nel frattempo sbattere, in una terrina, l'olio e il succo di limone con sale e il trito di prezzemolo e aglio. Scolare le canocchie, metterle su un piatto di portata e conditele con la salsa