

SECONDI PIATTI

## Canocchie al forno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate i crostacei e non vi dà noi faticare un po' per conquistare la loro polpa, la ricetta delle canocchie al forno è proprio quella che fa per voi. Si tratta di una ricetta decisamente semplice ma ricca di gusto, perfetta per chi vuol portare a tavola un secondo piatto di pesce semplice ma elegante. E se amate questo genere di piatti, vi proponiamo anche un'altra idea che non dovete assolutamente farvi scappare: [spiedini di gamberi al lime](#), ottimi davvero

### INGREDIENTI

CANOCCHIE 30

PANGRATTATO 3 cucchiari da tavola

PREZZEMOLO tritato - 1 ciuffo

VINO BIANCO ½ bicchieri

LIMONE succo - ½

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

### PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta delle canocchie al forno, per prima cosa Lavatele, quindi tagliatele lungo la schiena partendo dal fondo e procedendo verso la testa, per poi lasciarle sgocciolare.

Nel frattempo in una ciotola mescolate il pangrattato con il prezzemolo tritato, il sale ed il pepe, mescolare e successivamente unire il succo di limone e 4 cucchiari di olio, mescolare fino ad ottenere un impasto morbido ma non molle.

Farcire le canocchie con l'impasto di pangrattato e disporre su di una placca da forno, cospargere con un filo di olio e del vino.

Cuocere in forno a 200° per 5 minuti e successivamente mettere sotto il grill per un paio di minuti in modo che si dorino bene.