

SECONDI PIATTI

# Canocchie alla marinara

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

1 kg di canocchie  
2 spicchi di aglio  
prezzemolo tritato.

## PREPARAZIONE

- 1 Preparare un trito di aglio e prezzemolo, metterlo in una pentola con abbondante olio. Nel frattempo lavare le canocchie, sgocciolarle bene e metterle nella padella. Coprire con un foglio di carta e il coperchio, lasciare cuocere per 15 minuti. Servire calde.