

PRIMI PIATTI

Canocchie e linguine

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

350 g di linguine
canocchie (almeno 2 a persona)
pomodorini freschi
vino bianco
aglio.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare le canocchie e tagliarle per 3 cm. a partire dalla coda in modo che si aprano.
Mettere l'aglio in una pentola con dell'olio e farlo rosolare.
Quando l'olio è insaporito eliminare l'aglio e mettere le canocchie, versare del vino bianco e lasciare evaporare.
Aggiungere i pomodorini tagliati a metà senza buccia e semi e far cuocere.
Far cuocere la pasta, quando risulta cotta scolarla ed unirla alle canocchie, far saltare pochi attimi e servire.