

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.