

SECONDI PIATTI

Canocchie ripiene

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



PREPARAZIONE

- 1 Dopo averle lavate praticare al crostaceo una incisione longitudinale per la lunghezza della schiena, dalla coda alla testa.
Il ripieno si ottiene mischiando pangrattato, prezzemolo e aglio tritati, rosmarino, pepe, sale ed olio.
Infilare il ripieno nell'incisione praticata allargandone i lembi.
Porre, quindi, le canocchie sulla gratella cuocendo prima la parte inferiore, poi la schiena.