

SECONDI PIATTI

Canocchie alla viareggina

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

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



INGREDIENTI

CANOCCHIE 1 kg
SPICCHIO DI AGLIO 2
SALSA DI POMODORO PRONTA 1 tazza
PANE TOSCANO
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

Un piatto semplice da preparare e gustoso, sempre che abbiate un'ottima materia prima da cui partire. Preparatele per un pranzo a base di pesce, magari per un'occasione speciale: farete un'ottima figura con pochissima fatica!

PREPARAZIONE

1 Lavare bene le canocchie e asciugarle.

Mettere in una padella dell'olio e l'aglio schiacciato, fare insaporire, aggiungere la salsa di pomodoro, un pò di zenzero e un goccio di acqua.

Cuocere per circa 30 minuti.

Servire caldo accompagnando i piatti con fette di pane toscano abbrustolite.