



Canocchie ripiene alla Romagnola

Prendere le canocchie, lavarle, togliere con le forbici le appendici sotto la pancia, praticare sulla schiena con le forbici una incisione longitudinale dalla testa alla coda. Tritare insieme prezzemolo e aglio, salare e pepare, unire l'olio, il pangrattato e mescolare.

Prendere il composto e metterlo nell'incisione praticata, allargandone i lembi. A questo punto ci sono due possibili metodi di cottura:

1° sulla griglia: ungendo il pesce durante la cottura che comincerà dalla parte inferiore, poi quella della schiena.

2° in umido: fare un battuto di prezzemolo ed aglio, mettere in un tegame con un poco di pomodoro (anche salsa di pomodoro), un pizzico di peperoncino piccante (se in polvere) o un piccolo pezzetto (se intero), aggiustare di sale, fare soffriggere alcuni minuti; mettere le canocchie, coprire il tegame, cuocere per 10 minuti. Servire, in tutte le due versioni, appena tolte dal fuoco. Per la versione in umido: servire con crostoni di pane.

Mangiare necessariamente con le mani facendo attenzione a non pungersi la bocca (fatto pressoché impossibile).

Guido Pasini

Ph: giallozafferano.it

[Read More](#)
