



Canocchie ripiene gratinate in forno

Pulisci, lava e taglia bene le estremità alle canocchie, poi fai un taglio lungo la corazza. Prepara un trito di aglio, prezzemolo, pane grattugiato, sale, pepe e olio. Riempi sul dorso le canocchie con il trito preparato.

Fodera una teglia con carta forno, posiziona tutte le canocchie ripiene e fai cuocere in forno caldo 180 gr. per circa 15-20 minuti. Servi su un piatto di portata, aggiungi sopra un po' di succo di limone e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia





[Read More](#)
