Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

RICETTA E FOTO DI

Emilio Bonavita

Maritata di mazzancolle e canocchie

ingredienti per 4 persone:

olio extra vergine d’oliva
1 scalogno
2 spicchi d’aglio
1 grappolo di pomodorini Pachino
Una manciata di capperi sottosale di Pantelleria
Mezzo chilo di mazzancolle sgusciate
8 canocchie
Un peperoncino
Sale
Vino bianco Q.B

Preparazione:
Pulire e tagliare lo scalogno, farlo soffriggere in una ampia padella aggiungendo un filo di olio e i due spicchi d’aglio. Nel frattempo lavare e tagliare i pomodorini e aggiungerli al composto con i capperi già dissalati. Dopo qualche minuto adagiare nella padella le mazzancolle con le canocchie avendo cura di tagliarle sul dorso. Sfumare con il vino bianco aggiungere un peperoncino regolare di sale. Cuocere per 8-10 minuti. Disporre in una pirofila e servire.