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

Le canocchie di porto Garibaldi

Ingredienti:
15 Canocchie
5 cucchiai d’olio extravergine di oliva
Uno scalogno
Un bicchiere di vino bianco
300 grammi di pomodorini Pachino
Un peperoncino
Un ciuffo di prezzemolo
Sale quanto basta
Preparazione:
Si mondano le canocchie avendo cura di eliminare le spine del carapace per poi tagliarlo orizzontalmente sul dorso.
Si pulisce lo scalogno per poi affettarlo finemente
Si preparano i pomodorini tagliandone diversi a meta
Si pulisce il prezzemolo e si spezzettano le foglie
Cottura:
In un’ampia padella si mette l’olio e si fa imbiondire lo scalogno; si aggiungono i pomodorini, si fa cuocere a fuoco vivo per 5 minuti dopo di che si adagiano le canocchie e si sfumano con il vino bianco. Secondo i gusti si aggiunge il peperoncino, si cuoce ancora per 7 minuti, si aggiusta di sale e si spolvera con il prezzemolo per poi spegnere il fuoco.
Buon appetito