



I strozzapreti con le canocchie

Categoria primo piatto, Reparti garde-manger, entremetier Metodi di cottura ebollizione, casseruola Mise en place coltellino, trinciante, tagliere, pirofila, scolapasta, bacinella, spatola, cucchiaino, vassoio, casseruola, mestolo

Ingredienti

Pax 10

Farina tipo grano duro g 700

Uova n 2

Acqua tiepida q b

Sale una presa

Per la salsa

Canocchie kg 2

Olio d'oliva dl 1

Vino bianco dl 1

Aglione spicchi n 2

Peperoncino n 1

Prezzemolo q b

Pomodori maturi g 600

Sale

Procedimento

Fase di preparazione

Preparare gli strozzapreti come da ricetta.

Pulire le canocchie tagliando le zampe con la pancia e tutte le parti sporgenti del guscio. Pulire e tritare l'aglio e il prezzemolo. Lavare e tagliare a concassè i pomodori.

Fase di cottura

In una casseruola fare imbiondire nell'olio d'oliva l'aglio, aggiungere il peperoncino e le canocchie, fare soffriggere molto bene a fiamma vivace. Appena, bagnare con il vino bianco e aggiungere i pomodori a concassè, condire con il sale e lasciare cuocere a fiamma dolce per quindici minuti.

Fase di assemblaggio

Alzare le canocchie; cuocere gli strozzapreti in acqua bollente e salata, scolarli, versarli nella salsa e mantecare molto bene, servire insieme alle canocchie con una presa di prezzemolo tritato.

