

TARTINE DI CANOCCHIE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pancarrè,
- 8 canocchie,
- 1 uovo sodo,
- maionese,
- limone,
- olio d'oliva,
- insalata lattuga,
- sale,
- pepe,
- burro.

Pulite e lavate bene le canocchie; lessatele per cinque minuti in abbondante acqua acidulata con succo di limone e leggermente salata; scolatele molto bene.

Quando sono fredde sgusciatele, tagliate la polpa a pezzettini, conditela con la maionese, poco succo di limone, olio, sale e pepe.

Imburrate appena la superficie delle fette di pane, adagiatevi sopra una croccante foglia di lattuga, riempitela con la polpa di canocchie.

Disponete le tartine su un piatto da portata, decoratele con fettine di uovo sodo e servite subito.