

CANOCCHIE ALLA MARINARA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di canocchie
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo tritato
- olio d'oliva
- pepe

In una padella capiente, preparate un pinzimonio con abbondante olio d'oliva, aglio a pezzetti, prezzemolo tritato e pepe. Nel frattempo, sciacquate le canocchie sotto l'acqua corrente, lasciatele sgocciolare per qualche minuto e disponetele ordinatamente in padella. Copritele con un foglio di carta stagnola e cuocetele a fiamma bassa per circa 10-15 minuti. Servitele calde.