

TAGLIOLINI CON CANOCCHIE

[HOME PAGE](#)

[CHI SIAMO](#)

[ANTIPASTI](#)

[PRIMI PIATTI](#)

[SECONDI
PIATTI](#)

DOSE PER 4 PERSONE

- grammi 350 di tagliolini freschi
- grammi 500 di canocchie
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiai di olio extra vergine di oliva
- sale
- 10 pomodorini tipo ciliegino
- peperoncino
- vino bianco

PREPARAZIONE

- Lavate le canocchie e praticate con le forbici un taglio lungo la parte inferiore partendo dal fondo e procedendo verso la testa
- in una padella che possa contenere anche la pasta, mettete l'aglio, l'olio i pomodorini e fateli cuocere per qualche minuto, aggiungete le canocchie, spruzzate con il vino bianco, regolate con il sale e il peperoncino, continuate la cottura per 10 minuti, aggiungete, a cottura ultimata togliete le canocchie dalla padella e metteteli in un piatto
- nel frattempo in abbondante acqua salate cucinate la pasta al dente, scolatela, fatela saltare in padella, decorate ogni singolo piatto con le canocchie e servite



[DOLCI](#)

[CHICCHE](#)

[SALSE](#)

[CONTATTI](#)

[FOTO](#)

[Link Amici](#)

