

Canocchie al limone

Le **canocchie al limone** sono un antipasto a base di canocchie, che vengono lessate brevemente, pulite e poi condite con olio e limone. Questa ricetta è la più semplice per gustare le canocchie nel pieno del loro sapore.

Le **canocchie al limone** possono essere preparate il giorno prima e conservate in frigorifero, ben coperte, fino al momento di mangiarle. Lasciarle almeno mezz'ora a temperatura ambiente prima di gustarle.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **50Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 500 g di canocchie
- 200 ml di acqua
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 limone

PREPARAZIONE

- Lavare le canocchie in abbondante acqua corrente fredda.
- In una capace padella versare un bicchiere d'acqua ed un cucchiaio di aceto bianco.
- Unire le canocchie, accendere il fuoco e coprire.
- Cuocere per 3 minuti dalla ripresa del bollore.
- Scolare le canocchie, lasciarle intiepidire e pulirle una per una.
- Per farlo, procurarsi un paio di forbici affilate e tagliare la testa, la coda e rifilare le estremità. Rimuovere il guscio superiore, che libero dalle estremità, verrà via tirandolo dalla coda verso la testa.
- Disporre le canocchie su un piatto e condirle con una miscela formata da un cucchiaio d'olio extravergine di oliva e qualche goccia di succo di limone.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

