

CANOCCHIE ALLA PROVENZALE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di canocchie,
- mezzo bicchiere di olio,
- cinque spicchi d'aglio,
- un mazzetto di basilico,
- un quarto di vino bianco,
- sale
- pepe,
- pangrattato.

Lavate le canocchie, mettetele in una pirofila, una accanto all'altra, e irroratele di olio; cospargetele di aglio e basilico, finemente tritati, bagnatele col vino bianco e spolverizzatele con una presa di sale e un pizzico di pepe; fate cuocere a fuoco moderato per 6 minuti. Togliete le canocchie dal fuoco, cospargetele con abbondante pangrattato e mettetele in forno, a 200°, per circa 10 minuti.