

CANOCCHIE ALLA VIAREGGINA

Ingredienti per 4 persone:

- 2000 g di canocchie
- 2 spicchi di aglio
- 1 pezzetto di zenzero
- 1 tazza di salsa di pomodoro
- alcuni cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- alcune fette di pane tostato

Lavate accuratamente sotto acqua corrente le canocchie e asciugatele bene.

Rosolatele in padella con qualche cucchiata di olio e l'aglio pestato facendole insaporire, aggiungete la salsa di pomodoro, lo zenzero ed eventualmente un po' di acqua e fate cuocere per una mezz'ora.

Servitele adagiandole su un piatto di portata sopra fette di pane, condendo con il loro sugo.