



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Canocchie ripiene alla ravennate



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **terrina, teglia**

Ingredienti

- 1 kg di canocchie
- pangrattato
- aglio
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva

Preparazione Canocchie ripiene alla ravennate

Passo 1.

Pulite le canocchie.

Passo 2.

Mescolate pangrattato, aglio e prezzemolo tritati ed olio in una terrina.

Passo 3.

Salate e pepate.

Passo 4.

Praticate un'incisione nel dorso delle canocchie e mettetevi un po' di ripieno ciascuna.

Passo 5.

Mettete le canocchie in una teglia e fatele cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 15-20 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)