



Canocchie in salsa

Ingredienti

1 kg Canocchie freschissime (devono muovere le zampette)

100 g yogurt

150 g maionese

2 spicchio di aglio

Una manciata di prezzemolo

Sale

Lavare delicatamente le canocchie tagliare le "zampette" e bollirle in poca acqua.

Tagliare con le forbici una piccola striscia tutto intorno il bordo.

Sollevarle ed eliminare la parte superiore della corazza lasciando intatta la "pancia".

Disporle su un largo piatto di portata.

Frullare aglio e prezzemolo molto fine.

Unire maionese e yogurt e sale.

Ricoprire le canocchie con la salsa.

Mettere in frigo per un paio di ore e servire freddo.

Di solito si serve come antipasto, ma anche come secondo.