

PULIRE LE CANNOCCHIE COTTE

Dopo aver cotto le **canocchie** nel modo più classico, ovvero dopo averle lessate, occorre pulirle per liberare la polpa.

Vediamo come:



Prendiamo le canocchie una per una e cominciamo con l'operazione di pulizia: con un paio di forbici da cucina innanzitutto tagliamo la testa, la coda e le zampe. Tagliare le appendici che si trovano sul ventre. Tagliare le appendici anche lungo tutto il dorso della canocchia, fino ad eliminarle completamente.



A questo punto occorre togliere l'ultima parte di guscio per liberare la polpa. Tagliare le estremità destra e sinistra della canocchia.



Una volta tagliate le estremità sarà sufficiente tirare il guscio, che verrà via molto facilmente. Se dovesse rimanere attaccato in alcuni punti aiutarsi con le forbici per staccarlo. Per gustare al meglio le canocchie condirle con un filo d'olio e qualche goccia di succo di limone. In alternativa possono essere usate per preparare ottimi sughetti, zuppe o pasta asciutta. Se occorre utilizzare solo la polpa è possibile staccarla dalla base del guscio semplicemente con le dita. Alla fine resterà la base della canocchia sulla quale rimane attaccata la polpa. Per gustare al meglio le canocchie condirle con un filo d'olio e qualche goccia di succo di limone. In alternativa possono essere usate per preparare ottimi sughetti, zuppe o pasta asciutta. Se occorre utilizzare solo la polpa è possibile staccarla dalla base del guscio semplicemente con le dita.

