Orecchiette cannocchie e asparagi selvatici

Preparazione orecchiette cannocchie e asparagi selvatici

1.Tagliare le cannocchie in pezzi, nel frattempo mettere l'olio, l'aglio e il cipollotti o in una padella e soffriggere il tutto, quindi aggiungere i pezzi di pomodoro.

Dopo qualche minuto di cottura aggiungere un po' di acqua di cottura della pasta e quindi le pannocchie.

Una volta che la salsa è ristretta sfumare con il vino bianco e togliere l'aglio.

2.Completare la cottura delle pannocchie ed aggiustare di sale.

Mettere a cuocere le orecchiette in abbondante acqua salata e nel frattempo aggiungere gli asparagi selvatici crudi alla salsa in cottura. Se utilizzate di asparagi coltivati e si vanno prima sbollentati.

3.Quando le orecchiette sono cotte essere vanno scolate e saltate nella salsa, quindi si aggiungere il prezzemolo e il basilico e servite ben calde.

Consigli & Curiosità

E' un piatto tipico della cucina pugliese garganica preparato con ingredienti semplici ed economici. Gustoso, veloce e di sicuro effetto.

Un primo piatto che può essere accompagnato da un San Severo bianco Doc *Castrum* Antica Cantina o in alternativa con un Capitolo Bombino Antica Cantina