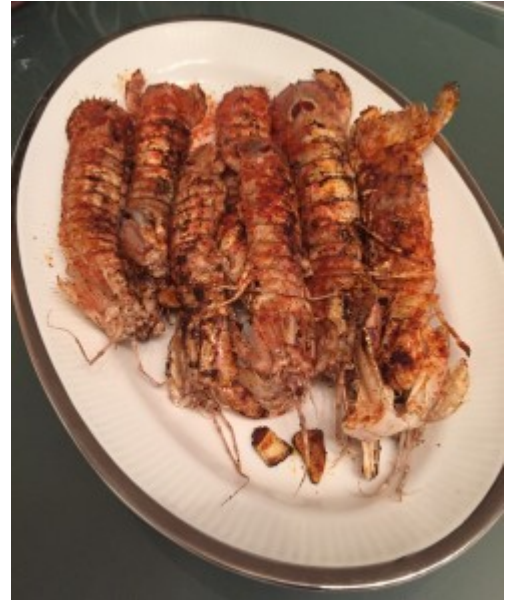


# Cannocchie croccantine e piccantine

Un modo diverso dal solito per cucinare le cannocchie, un crostaceo che amo molto, soprattutto quando sono belle cicciotte.

Una volta mi è stato insegnato che i mesi ideali per consumarle sono quelli con la R... (da Febbraio ad Aprile e da Settembre a Dicembre) ... non so se sia solo una diceria o ci sia una spiegazione scientifica, in teoria in questi mesi la carne dovrebbe essere più soda e le cannocchie dovrebbero apparire belle gonfie.



Ingredienti per 2-3 persone (per un antipasto bastano un paio a persona, almeno il doppio se considerate un secondo):

- 6-7 cannocchie molto fresche
- 1 o 2 spicchi d'aglio
- paprika dolce, q.b.
- peperoncino in polvere, q.b.
- olio extravergine d'oliva

Iniziare lavando bene le cannocchie e spuntando le "spine" laterali. Bisogna tagliare le parti esterne del carapace, nel punto in cui si forma la spina, con un paio di forbici. In questo modo, mentre si maneggiano, è meno facile pungersi.



Mettere una bistecchiera sul fuoco a fiamma media, versare un sottile filo d'olio e lo spicchio d'aglio, sbucciato e affettato finemente. Adagiare le canocchie e spolverare con abbondante paprika dolce.



Aggiungere il peperoncino a piacere (io le amo parecchio piccanti), rosolare un paio di minuti poi rigirare con una pinza. Spolverare altra paprika e peperoncino, terminare la cottura altri due minuti e servire ben calde.