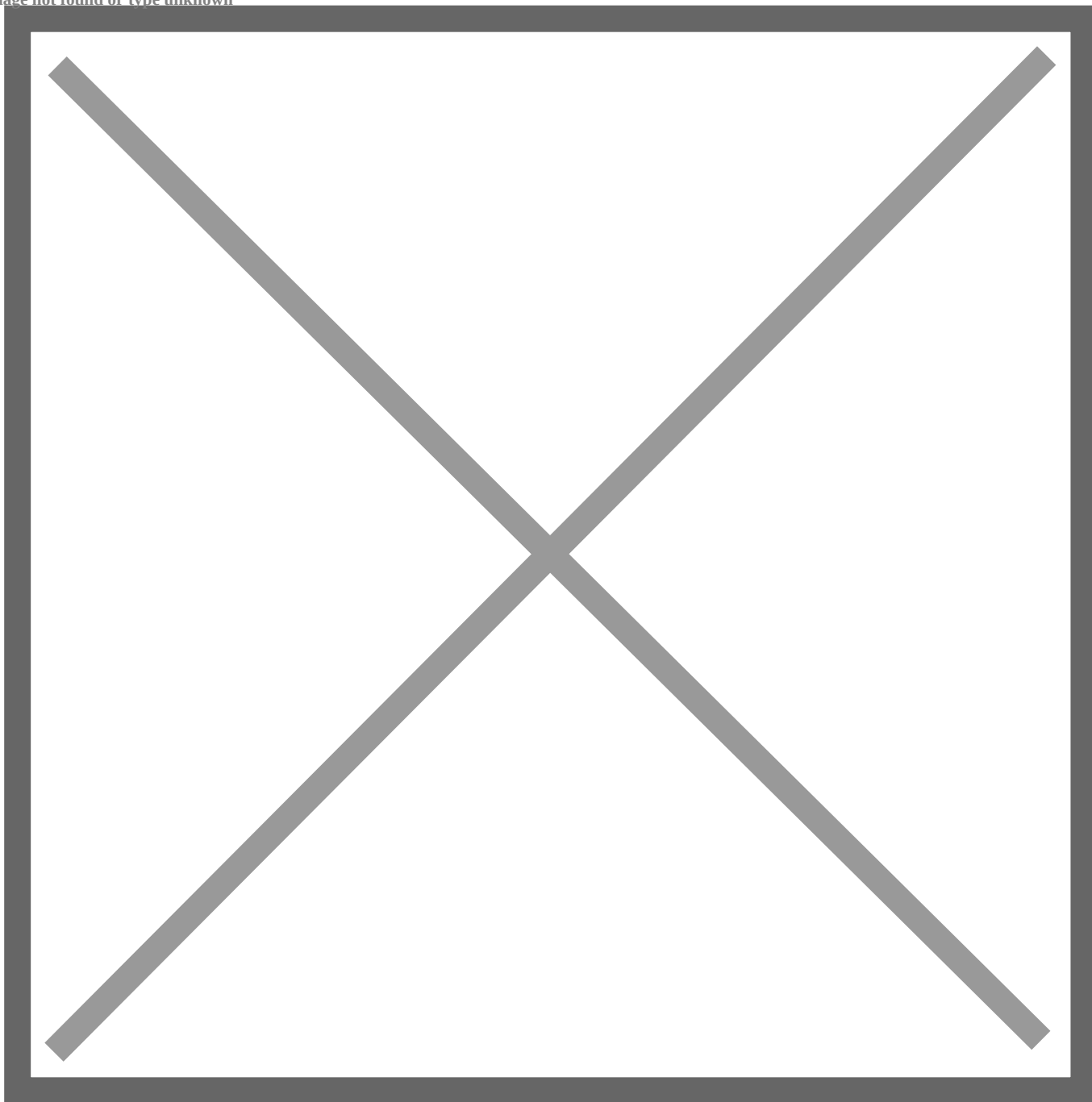


Pannocchia

Image not found or type unknown



- 7/8 canoce a persona (Tempo di cottura 30m)

Preparazione

Mettila in una pentola, un solo strato, coprila di acqua pochissimo salata con una foglia di lauro. Mettila al fuoco e quando l'acqua dà il primo segno di bollore levala. Da fredda, tagliala lungo i fianchi onde poter togliere la corazza. aggiungi olio e limone e se vuoi pepe bianco. Il brodo è ottimo per zuppe di pesce. Vino: Bianco di Breganze 8/10°C.