



Ricetta

Pannocchie grigliate con salsa piccante

Il perfetto contorno agrodolce per qualsiasi grigliata

20 min

Tempo di preparazione



35 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

PANNOCCHIE

4 pannocchie private di foglie e filamenti **Di stagione**

1,5 L acqua salata bollente

SALSA PICCANTE

180 g crème fraîche

1 C mayonnaise

1 C passata di pomodoro

1 peperoncino rosso, tagliato a metà, privato dei semi e tagliato sottile

2 C succo di limone

sale, pepe

½ mazzetto coriandolo

Ecco come si prepara

1 di 2

PANNOCCHIE Cuocere al dente le pannocchie in acqua salata a fuoco medio per ca. 20 minuti. Scolare e mettere da parte.

2 di 2

SALSA PICCANTE Mescolare la crème fraîche e tutti gli ingredienti fino al succo di limone, salare. Conservare coperta e al fresco fino al momento di servire.

Grigliare le pannocchie a fuoco medio / a temperatura media per ca. 5 minuti. Impiattare le pannocchie, condire generosamente con la salsa e guarnire con il coriandolo.