

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Cannolicchi in umido

....potete farli anche con la pasta !!!!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
4 persone



**Tempo**  
20 minuti

### Ingredienti

- Cannolicchi - 500 g
- olio extrav. - q.b.
- prezzemolo - 5 foglie
- aglio - 1 spicchio
- peperoncino - un pizzico
- pepe - un pizzico
- sale - q.b.
- pomodorini - una decina
- basilico - 2 foglie

### Preparazione

Prima di tutto bisogna lavare benissimo i cannolicchi per togliere la sabbia! Togliete anche il budellino. Fatele spurgare come per le vongole!!!! In un tegame, mettete un filo d'olio e fate scaldare leggermente. Aggiungete l'aglio e una parte del prezzemolo tritato. Dopo aver tagliato a piccoli pezzi i pomodorini, versateli nell'olio caldo e subito dopo vi aggiungete i cannolicchi! Condite con un po' di pepe e un pizzico di peperoncino. Controllate se bisogna aggiungere un po' di sale. Coprite e fate cuocere pochi minuti! Abbrustolite del pane, sul quale avete messo un goccio d'olio e un pizzico di sale. Disponete sul piatto il pane, i cannolicchi con il loro sughetto e ricoprite con un po' di prezzemolo tritato!!!! Potete mangiarli per antipasto o, se preferite, aggiungete qualche pomodorino e ci potete condire due buonissimi spaghetti!!!!

