

l'Orto sul lago

...appena colti!

Le pannocchie di mais

Il mais coltivato all'Orto sul Lago è lo Scagliolo di Carenno (LC), una varietà tradizionale riscoperta e valorizzata da poco, in corso di certificazione, presentato all'EXPO l'8 agosto scorso. E' particolarmente adatto per la farina con cui fare polenta, frollini o gallette. Ma è anche adatto da mangiare fresco con le pannocchie appena colte. Di seguito alcune ricette.

Prima di tutto pulire bene le pannocchie togliendo i fili.

1. Bollite

In una **pentola d'acqua non salata** (la spiga si sala una volta cotta) lasciare cuocere per circa 40 minuti da quando l'acqua **inizia a bollire**.

2. A **vapore con il microonde**: riempio la vaporiera con abbondante acqua, non salata, vi adagio tre pannocchie medie, copro e attivo la funzione vapore del microonde: le lascio cuocere per circa **15 minuti** e poi, facendo attenzione a non bruciarmi, la gusto condita con sale. Se vi piace, potete aggiungere pepe, burro fuso.



3. In forno

Dopo aver pulito e lavato le pannocchie, le immergiamo in **abbondante latte** e le facciamo cuocere in un una terrina **in forno per circa 40 minuti**. Facendo sempre attenzione, scolatele dal latte, asciugatele e ripassatele in **padella per 5 minuti**, con un po' **di burro e un po' di pepe**.

4. Al cartoccio

Sempre **in forno**, ma in questo caso avvolte in carta stagnola, **dopo averle bollite**, condite **burro**, aromi a vostro piacere, prezzemolo, sale, un **goccio di limone e un filo d'olio**. Per circa **15 minuti** in forno ben caldo.

5. Grigliate

Vale sempre la stessa procedura di pulizia. Stavolta la cottura è diversa: si usa una **griglia o una brace** e i tempi sono ancora più stretti, variano dai 5 ai 7 minuti, a seconda della grandezza della pannocchia. Bisogna porre molta attenzione a **girarla costantemente**, al fine di non bruciarla: quando avrà cambiato colore, sarà pronta