



CANNOLI *di* BACCALÀ MANTECATO

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

2 fogli di pasta fillo, 250 gr. di “Baccalà Mantecato”, 1 carota, 1 costa di sedano
1 finocchio, 30 gr. di burro.

PREPARAZIONE

Pelare la carota e pulire le altre verdure. Lavarle e tagliarle a cubetti.
Rosolarle in una padella antiaderente con un filo d’olio ed un pizzico
di sale, mantenendole “croccanti”.

Trasferire le verdure in una ciotola e lasciarle raffreddare. Aggiungervi il “Baccalà
Mantecato” mescolarlo bene alle verdure e regolare il sapore con sale e pepe.

Fondere il burro. Stendere i fogli di pasta fillo e tagliarli a quadrati.

Pennellarli con il burro fuso e disporvi all’estremità la farcia di baccalà.

Arrotolare la pasta fillo ottenendo dei cannoli e sigillarne accuratamente i bordi.

Pennellare anche la superficie con burro fuso.

Disporre i cannoli su una teglia rivestita di carta da forno e cucinarli a 180°C
per 12-13 minuti, finchè risulteranno dorati e croccanti.

VINO CONSIGLIATO: Chardonnay affinato in legno