

CANNELLONCINI *di* BACCALÀ DELICATO *con* POLENTA NERA

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

1 confezione di “Baccalà Delicato”, Strisce di pasta all’uovo fresca, sedano verde, carote, farina di mais bianca, nero di seppia, olio d’arachide.

PREPARAZIONE

Preparare dei cannelloncini croccanti, friggendo in olio d’arachide bollente delle strisce di pasta all’uovo fresca, dopo averle avvolte su dei cilindri metallici. Intiepidire il “Baccalà Delicato” ed aggiungervi del sedano verde e delle carote tagliate a cubetti precedentemente sbollentati.

Farcire i cannoli con il composto di baccalà e servirli su un letto di polentina morbida nera, ottenuta stemperando farina di mais bianco in acqua leggermente salata ed a cui è stato aggiunto un cucchiaino di nero di seppia.

VINO CONSIGLIATO: Friulano collinare

