

4-Cannoli farciti

Autore: La cucina italiana 12/2007 pag.70

Ingredienti:

Cannoli: pasta sfoglia 250g ,grana, uovo, sesamo, papavero, sale grosso

Farce: merluzzo 300g, panna montata 100g, robiola 100g, prosciutto cotto 80g, lingua salmistrata 80g, pistacchi pelati 30g, scalogni , alloro, tabasco, erba cipollina, rosmarino, latte, sale

Cannoli: pennellate di uovo la sfoglia stesa, spolverizzatela di grana grattugiato poi piegatela, ripiegate, stendetela di nuovo e ritagliatela in 12 strisce larghe 2cm da avvolgere, a spirale, su altrettanti stampi per cannoli (meglio se imburrati).

Appoggiateli su una placca coperta con carta da forno, quindi pennellate di uovo il lato superiore dei cannoli e cospargetene 4 con sale grosso, 4 con semi di sesamo e 4 con semi di papavero; infine infornateli a 200 °C per 8' .

Farce: cuocete la polpa di merluzzo con 150g di latte, 2 foglie di alloro, 2 scalogni e un pizzico di sale; appena il latte si sarà consumato frullate con aghi di rosmarino e farcite i cannoli al sale.

Lavorate la robiola con la panna montata, sale, tabasco e un trito di erba cipollina, poi farcite i cannoli al sesamo.

Passate al mixer i pistacchi, il prosciutto, la lingua, 2 rondelle di scalogno e farcite i cannoli al papavero.

Servire i cannoli guarniti a piacere con insalata (ricciolina), chicchi di melagrana e spicchi di arancia