

CANNELLONI AL BIANCO DI LUCCIO E PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina
- 3 uova
- sale
- 3/4 di tazza di olio d'oliva
- 2 peperoni rossi dolci
- 1 peperone giallo dolce
- 2 filetti di luccio di 250 g ognuno
- 3 pomodori da sugo
- 50 g di burro
- sale

Forno 135°C.

Rosolare l'aglio per pochi minuti, poi versare l'olio in una pirofila.

Tagliare i peperoni in pezzi abbastanza grandi e sistemarli sul fondo della pirofila con i colori alternati.

Porre i filetti di pesce sopra i peperoni.

Coprire con il pomodoro tagliato a pezzi e sale.

Cuocere in forno fino a ridurre in polpa il pesce.

Togliere dal forno e lasciar freddare.

Preparare la pasta: impastare la farina con l'uovo ed un pizzico di sale per 10 minuti fino a renderla soffice.

Dividere a metà l'impasto.

Impastare una metà con il purè di spinaci.

Stendere entrambe le metà in fogli sottili, e tagliarli in quadrati di 20 cm circa di lato.

Cuocere in acqua bollente salata per 3-5 minuti.

Quando il pesce è cotto, togliere le spine rimaste.

Con una forchetta spezzettare il pesce e i peperoni in pezzi non troppo piccoli e riservare il sugo.

Porre del preparato su ogni quadrato e avvolgere i cannelloni.

Mettere i cannelloni a gratinare in forno a 180°C avendoli conditi con il sugo ottenuto dalla cottura del pesce e del burro fuso.

Togliarli dal forno e tagliarli a fette.

Mescolare del burro al sugo e versarlo sui piatti e adagiare sopra i cannelloni.

Servire caldo.