

CANNELLONI DI PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta tipo cannelloni da lessare,
- 500 g di merluzzo,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- 1 costa di sedano,
- 150 g di cimette di broccoli,
- besciamella pronta,
- 2 pomodori,
- prezzemolo tritato,
- burro,
- sale,
- olio d'oliva.

Cuocere il merluzzo a pezzetti in olio con un trito di carota, cipolla e sedano.

Dopo 15 minuti unire i broccoli lessati e scolati, salare e proseguire la cottura per altri 15 minuti.

Lessare i cannelloni.

Frullare per pochi secondi il merluzzo.

Riempire i cannelloni con il composto e disporli in una teglia imburata.

Coprire con besciamella, prezzemolo e pomodoro a dadini.

Infornare a 180 gradi per 20 minuti.