

CANNELLONI DI FARINA DI GRANO SARACENO CON PATATE E BACCALA'



Tempo: 80 min. Difficoltà: Media Persone: 10

INGREDIENTI

0,6 kg di stoccafisso battuto tipo ragno	120 gr di olio e.v.o.
300 gr di patate	3 mazzetti di rucola
200 cl di spumante	150 gr di pecorino stagionato
1 cipolla	500 gr di mozzarella di bufala
1 scalogno	150 gr di farina bianca
3 spicchi di aglio	50 gr di farina di grano saraceno
200 gr di panna	3 uova
200 gr di latte	10 gr di sale
1 kg di broccoletti	

PREPARAZIONE

Preparare la pasta nel modo usuale, tirarla con la macchina stendi pasta e ricavare dei rettangoli; conservare la pasta al fresco.

Tre giorni prima di preparare i cannelloni, mettere in ammollo in acqua corrente fredda lo stoccafisso, prima battuto e poi tagliato a pezzettoni.

Eliminare la pelle e le lisce, far bollire la polpa ottenuta in acqua bollente salata con una cipolla tagliata a spicchi, uno spicchio d'aglio e una foglia d'alloro.



Nel frattempo preparare un soffritto di scalogno e aglio tritati, farlo stufare con olio e un poco d'acqua, aggiungere lo stoccafisso, coprirlo con spumante e farlo evaporare.

Aggiungere le patate, la panna e il latte e far cuocere bene il tutto per un'ora e mezza.

Quando il composto si sarà amalgamato bene, passarlo al frullatore, aggiungere della rucola fatta in precedenza sbianchire in acqua bollente e poi raffreddata in acqua e ghiaccio.

Far raffreddare il composto ottenuto, unire la mozzarella di bufala tagliata a cubetti e strizzata a dovere.

Riporre il ripieno in un sac a poche.

Cuocere la pasta, stenderla su un canovaccio e farcire con il ripieno, formando i cannelloni.

Stendere i cannelloni su delle teglie da forno oleate con olio profumato all'aglio.

Nel frattempo cuocere in abbondante acqua i broccoletti, raffreddarli in acqua e ghiaccio, frullarli con parte della loro acqua di cottura e aggiungere un po' di olio profumato all'aglio.

Scaldare i cannelloni in forno senza che si secchino, disporli nei piatti, ove avremo già predisposto un po' di crema di broccoletti, grattugiarvi sopra il pecorino stagionato.

Terminare con una grattatina di pepe fresco e con un filo di olio e.v.o.

