



Cannelloni con farcia di baccalà sul barbecue



Tipo di cottura

Cottura diretta - Calore medio
Preparazione 30 minuti
Cottura 8 minuti + 30 minuti
Per 6 persone

Ingredienti

per la sfoglia:
100g di farina di semola di grano duro
25g di farina 00
1 uovo intero
1 tuorlo

per la farcia:
400g di baccalà ammollato e diliscato
100g di patate lesse, pelate e tagliate a pezzi
300ml di latte
1 spicchio d'aglio
1 cipolla bianca
1 bicchiere di vino bianco
burro

Preparazione

1. Per preparare la sfoglia impasta tutti gli ingredienti e lascia riposare per almeno 30 minuti. Tira la sfoglia sottile e ricavane dei dischi di 10cm di diametro.
2. Sbollenta i dischi di pasta in acqua bollente salata a cui avrai aggiunto un cucchiaino di olio d'oliva. scola e raffredda la pasta e asciuga bene, seguendo il procedimento che si usa per la preparazione delle lasagne.
3. Per preparare la farcia di baccalà: taglia a pezzi il baccalà già privato della pelle e mettilo a rosolare con l'aglio e la cipolla tritati. Bagna con il vino bianco e lascia evaporare.
4. Preleva i pezzi di pesce e mettili in un altro tegame per continuare la cottura con il latte e le patate. Cuoci per circa 30 minuti. Frulla il composto, che dovrà risultare morbido ma non liquido.
5. Prendi i dischi di sfoglia e completa con la farcia di baccalà. Arrotola formando dei cannelloni. Pennella i cannelloni con olio extravergine di oliva.
6. Prepara il barbecue e preriscaldalo a 180 gradi. Appoggia i cannelloni sulla griglia ben calda per 8 minuti, girando una volta.

1



Cannelloni con farcia di baccalà sul barbecue



7. Per servire: componi il piatto appoggiando i cannelloni al centro. Disponi a lato un cucchiaino di pesto di olive e capperi e completa con fette di cipolla cotta sulle braci.