

# Cannelloni Al Bianco Di Luccio E Peperoni

Forno 135 gradi. 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 met? l'impasto. Impastare una met? con il pur? di spinaci. Stendere entrambe le met? in fogli sottili, e tagliarli in quadrati di 20 cm circa di lato. Cuocere i acqua bollente salata per 3-5 minuti. Quando il pesce ? 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 gradi 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. Vino: Pinot Bianco del Collio (Friuli-Venezia Giulia), 2-4 anni.

## Ingredienti

Per La Pasta:

300 G Farina

3 Uova

Sale

3/4 Tazza 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 Burro

Sale

## Note

Preparazione: 75 minuti.