

# Cannelloni Di Pesce

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.

## Ingredienti

200 G Pasta Tipo Cannelloni Da Lessare  
500 G Merluzzo  
1 Carota  
1 Cipolla  
1 Costa Sedano  
150 G Cimette Di Broccoli  
Besciamella Pronta  
2 Pomodori  
Prezzemolo Tritato  
Burro  
Sale  
Olio D'oliva

## Note

Preparazione: 60 minuti.