



Cannelloni al bianco di luccio e peperoni

[Del 16/09/2002 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Paste al forno](#)]

Ingredienti: per 4 persone: per la pasta: 300 g di farina, 3 uova, sale, 3/4 tazza di 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 di burro, sale

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 metà l'impasto. Impastare una metà con il purè di spinaci. Stendere entrambe le metà 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 è 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.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]