

## Cannoli di spigola



### **Ingredienti per 8 persone:**

300g di pasta all'uovo al nero di seppia  
800g di filetto di branzino  
200g di pane ammollato nel latte  
erbe aromatiche  
8 carciofi  
2 patate piccole  
2 spicchi d'aglio  
Olio sale e peperoncino



### ***Preparazione:***

Pulite i carciofi e affettateli conservandoli in acqua molto fredda. Sbucciate e tagliate le patate a piccoli pezzi. Rosolate l'aglio e poco peperoncino con tre cucchiari d'olio, unite patate e carciofi, bagnate con un mestolo d'acqua e coprite. Cuocete 15 minuti a fuoco dolce. Frullate a crema. Pulite il branzino. Tritatene la polpa. Mescolatela col pane, le erbe aromatiche tritate. Salate e pepate. Stendete sottilmente la pasta e ricavatene 12 quadrati di 10 cm di lato. Scottateli in acqua bollente salata e fateli raffreddare. Asciugateli e farciteli con la farcia di pesce. Arrotolateli e disponeteli su una teglia unta di burro. Velate con la crema di carciofi e cuocete in forno a 180 gradi per 10 minuti. Servite con fettine di carciofi, erbe aromatiche e un po' d'olio.