
Cannelloni d'avena con ragù di pesce

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Ecco una pasta all'uovo diversa dal solito, che si potrà ottenere combinando la farina d'avena con la farina di frumento, non solo per farne dei cannelloni, come in questo caso, ma anche per realizzare tagliatelle, ravioli e quant'altro si desidera. Ingredienti (per 4 persone) Per la pasta "d'avena": 100 grammi di farina d'avena, 100 grammi di farina di frumento, 3 uova, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva, q.b. di sale. Per il ripieno: 500 grammi di merluzzo, 50 grammi di pomodorini rossi, 1 patata, 4 cucchiaini di pesto, 2 spicchi di aglio, 50 grammi di parmigiano, 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, 1 rametto di timo, q.b. di sale. Per la cottura: 30 grammi di burro, 50 grammi di parmigiano. Per la salsa: 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 150 grammi di pomodorini rossi, qualche foglia di basilico, q.b. di sale e pepe. Preparazione Per la pasta "d'avena": mischiare la farina d'avena con la farina di frumento, disporla a fontana, mettere nel centro le uova, un goccio di olio ed un pizzico di sale. Impastare, formare una sfera e lasciar riposare dentro un canovaccio per almeno 60 minuti. Quindi stendere la pasta con un matterello, e ricavarne una sfoglia di circa 3-4 millimetri di spessore, tagliarne dei rettangoli con i lati di 10 e 15 centimetri. In una pentola, portare ad ebollizione l'acqua e far scottare i fogli di pasta. Disporre i rettangoli su un canovaccio, senza che si tocchino, per farli raffreddare. Per il ripieno: far dorare due spicchi di aglio in poco olio extravergine d'oliva, aggiungere i filetti di merluzzo tagliati a dadini e far soffriggere per pochi minuti. Unire i pomodorini tagliati a metà, il rametto di timo, regolare di sale e lasciar cuocere a fuoco moderato per altri 5 minuti. Togliere dal fuoco e far raffreddare, quindi eliminare gli spicchi di aglio ed il timo, incorporare il parmigiano grattugiato, il pesto ed una patata, precedentemente lessata e schiacciata, mescolare il tutto. Per la cottura: riempire ogni fazzoletto di pasta con il composto precedentemente preparato ed arrotolare. Disporre i cannelloni in una pirofila imburrata, mettere qualche fiocchetto di burro e spolverare con parmigiano grattugiato, infine far gratinare in forno per pochi minuti, avendo l'accortezza di non far seccare la pasta. Per la salsa: far imbiondire 2 spicchi di aglio in olio, aggiungere i pomodori tagliati a dadini, aggiustare di sale e di pepe. Cuocere a fuoco moderato per 10 minuti. Presentazione. Disporre i cannelloni nei piatti e versarvi qualche cucchiaio di salsa di pomodoro. Spolverare con basilico spezzettato e servire.