



**Cannoli di mais
con stoccafisso** pag. 32

Il ripieno cremoso dei
cannoli diventa ancora
più buono con uno
spumante sapido.

Il **Lessini Durello 60 mesi**
di **Giannitessari**, a base
di durella e pinot nero,
è un Metodo Classico
intrigante con le sue note
di croissant, miele e
pesca bianca. 32 euro.
giannitessari.wine

antipasti

Cannoli di mais con stoccafisso mantecato

Cuoco Daniel Canzian

Impegno Medio

Tempo 2 ore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

150 g stoccafisso ammollato
50 g farina di mais bianco
50 g farina per pizza
10 g Parmigiano Reggiano Dop
limone in salamoia
olio di arachide – sale – pepe

Mettete lo stoccafisso in una casseruola con acqua abbondante fredda e fatelo cuocere per circa 1 ora dal bollire.

Frustrate la farina di mais ottenendo una polvere. Impastatela con la farina

per pizza, il parmigiano e 50 g di acqua; ponete il panetto in una ciotola, copritelo e fatelo riposare per 30 minuti.

Stendete la pasta in uno strato sottile (2 mm) e ritagliatevi 8 quadrati di 7 cm. Avvolgeteli su altrettanti stampi per cannoli (ø 1,5 cm), avendo cura di inumidire con un po' di acqua un lato, per sigillarli bene ed evitare che si aprano in cottura. Lasciateli riposare per 30 minuti.

Scolate lo stoccafisso, togliete la pelle e le lisce e sminuzzate la polpa. Pesatene 100 g e frullatela, aggiungendo a filo 200 g di olio di arachide; insaporite lo stoccafisso mantecato con sale e pepe.

Friggete i cannoli, senza sfilarli dagli stampi, in 4-5 dita di olio di arachide a 170 °C. Cuoceteli per 1-2 minuti, smuovendoli di continuo. Scolateli su carta da cucina e sfilateli dagli stampi.

Trasferite lo stoccafisso mantecato

in una tasca da pasticciere e farcite i cannoli di mais.

Tagliate a dadini minuscoli la scorza di un quarto di limone in salamoia.

Servite i cannoli con insalata mista di stagione, condita con un filo di olio, e completate con il limone a dadini.

Da sapere Per alleggerire il sapore, potete sostituire lo stoccafisso con il baccalà dissalato oppure, per un risultato ancora più gentile, con merluzzo nordico fresco, lessato con aromi.

I limoni in salamoia sono una specialità marocchina; si trovano già pronti nei negozi di specialità etniche, ma si possono anche preparare in casa: incidete in profondità i limoni non trattati per il lungo, lasciando integre le calotte. Riempiteli di sale grosso e chiudeteli in un vaso con un peso sopra. Lasciateli riposare per almeno 30 giorni.



Platto dei cannoli forgiato per
di **Seletti**, sottopiatto delle
tagliatelle **Voyage en Iraq**
di **Hermès**, piatti delle
tagliatelle **La Double J**, tavolo
d'argento **Christofle**, fondi
di tessuto **Roma Fabrics**.