



Cannoli di spada con mandorle e pistacchi

Per 5 cannoli:

1 rotolo di pasta brisè

140 gr di pesce spada

100 gr di salsa di pomodoro

40 gr di olive verdi snocciolate

mezzo peperoncino (la dose varia in base ai gusti personali)

mezza carota

uno spicchio d'aglio

sedano

una manciata di capperi

una manciata di mandorle tostate e spellate

sale

olio evo

una manciata di pistacchi per decorare

Accendete il forno a 180°. Ricavate dal rotolo di pasta brisè dei cerchi con una tazza e formate i vostri cannoli avvolgendoli o nelle tipiche forme di canna, come ho fatto io, oppure potete creare le forme con della carta stagnola arrotolata a mò di canna.

Infornate per circa 15 minuti i cannoli devono essere ben dorati, nel frattempo tagliate a tocchetti il pesce spada, non preoccupatevi che siano pezzetti molto piccoli, una volta cotto lo spada tenderà a disfarsi.

Mettere l'olio, l'aglio, il sedano e la carota in una padella, non appena l'aglio sarà dorato, eliminarlo e aggiungere il pesce, la salsa, le olive, i capperi e il peperoncino, salate e lasciate cuocere senza coperchio a fuoco medio. La salsa non dovrà essere liquida ma ben ristretta. Un paio di minuti prima di spegnere aggiungete una manciata di mandorle tritate grossolanamente. Far raffreddare, togliere i cannoli dalle forme e riempirli con il composto di pesce. Ultimate il piatto decorando con della granella di pistacchio di Bronte.

