# Cannoli *di* Baccalà Mantecato

**Ingredienti (per 4 persone)**
2 fogli di pasta fillo, 250 gr. di "Baccalà Mantecato", 1 carota, 1 costa di sedano
1 finocchio, 30 gr. di burro.

**Preparazione**
Pelare la carota e pulire le altre verdure. Lavarle e tagliarle a cubetti.
Rosolarle in una padella antiaderente con un filo d'olio ed un pizzico
di sale, mantenendole "croccanti".
Trasferire le verdurette in una ciotola e lasciarle raffreddare. Aggiungervi il "Baccalà
Mantecato" mescolarlo bene alle verdure e regolare il sapore con sale e pepe.
Fondere il burro. Stendere i fogli di pasta fillo e tagliarli a quadrati.
Pennellarli con il burro fuso e disporvi all'estremità la farcia di baccalà.
Arrotolare la pasta fillo ottenendo dei cannoli e sigillarne accuratamente i bordi.
Pennellare anche la superficie con burro fuso.
Disporre i cannoli su una teglia rivestita di carta da forno e cucinarli a 180°C
per 12-13 minuti, finchè risulteranno dorati e croccanti.

**Vino Consigliato:** Chardonnay affinato in legno