

CANNOLI SICILIANI

<http://www.cannoli-siciliani.it/cannoli-siciliani.htm>

Ingredienti necessari per 4 persone:

500 grammi di ricotta fresca, 270 grammi di zucchero, 150 grammi di farina, 20 grammi di cacao in polvere, 20 grammi di burro, 1 uovo, 1 cucchiaino di marsala, 1 cucchiaino di amido, 1 bicchiere di latte, zuccata, scorza d'arancia, cioccolato a pezzi, zucchero a velo, pistacchi, olio extravergine d'oliva.

Preparazione:

Per preparare la pasta frita dobbiamo impastare la farina, il cacao, 20 grammi di burro, l'uovo, lo zucchero ed aggiungere poi il cucchiaino di Marsala per dare corposità all'impasto. Una volta che il nostro impasto sarà omogeneo dobbiamo farlo riposare per circa un'ora. Dopodichè dobbiamo spianarlo con un mattarello e fare con l'aiuto di un oggetto tagliente dei quadrati di una decina di centimetri da avvolgere diagonalmente attorno a tubi di latta o utensili equivalenti che resistano alla frittura: quindi bagnamo le estremità per farle aderire agli utensili e friggiamo in olio abbondante. Appena i quadrati di pasta frita saranno di color dorato, dobbiamo farle asciugare e lasciar raffreddare per poterle staccarle dagli utensili metallici.

A questo punto ci manca il ripieno: dobbiamo prendere la ricotta e passarla al setaccio aggiungendo gli ingredienti rimasti ossia: l'amido, il bicchiere di latte, lo zucchero, i pezzetti di pistacchio, di zuccata e di cioccolato.

Decoriamo a piacere ogni singolo cannolo con della scorza d'arancia candita e dulcis in fundo spolveriamo con abbondante zucchero a velo.

I nostri cannoli sono pronti da gustare e faranno un figurone sulla vostra tavola e per tutte le vostre festività, perché questo dolce non è semplicemente buono da mangiare, ma nasconde dentro di sé una lunga storia che si ripercorre ogni volta che si assaggia il suo fantastico ripieno morbido e dolce. Chi non l'avesse mai assaggiato è invitato a farlo il prima possibile, per sapere davvero cosa si è perso.



