

CANNOLI SICILIANI

Ingredienti

- farina (150gr)
- sale
- zucchero (150gr)
- cannella
- 1 albume d'uovo
- sugna (2 cucchiaini)
- zucchero a velo
- cioccolato fondente (20gr)
- Marsala (5ml)
- ricotta di pecora (250gr)
- cacao amaro in polvere (15gr)
- olio di semi vari
- canditi (20gr)
- caffè' in polvere (1 cucchiaino)
- olio d'oliva

Come si prepara

Far assorbire un cucchiaino di sugna dalla farina, lavorandola velocemente, e aggiungere un pizzico di sale, 2 cucchiaini di zucchero, il Marsala, un cucchiaino di cacao amaro finissimo e un cucchiaino di caffè in polvere.

Far riposare l'impasto per 3 ore, coperto da uno strofinaccio candido.

Nel frattempo preparare la farcia amalgamando la ricotta, freschissima e setacciata, il restante zucchero, un pizzico di cannella in polvere, i canditi a dadini e il cioccolato fondente sminuzzato.

Tenere la farcia in luogo fresco fino al suo uso.

Trascorse le 3 ore, stendere la pasta sottilissima, se si fa con la macchinetta usarla al penultimo giro, e ritagliare 12 dischi di 10 cm di diametro.

Ungere i cannelli di latta con un velo di sugna.

Avvolgervi intorno i dischetti di pasta facendone sovrapporre le estremità e spennellarli con un albume d'uovo leggermente sbattuto.



In una capace padella per friggere, sciogliere 10 grammi di sugna, aggiungervi l'olio di oliva e quello di semi e, quando saranni caldi, immergervi i cannoli.

Una volta dorati, scolarli su carta assorbente e farli raffreddare, poi toglierli dalle formine con delicatezza.

Con una tasca da pasticciere farcire i cannoli con la farcia precedentemente preparata e decorarli con zucchero a velo e frutta candita.

Difficoltà: 3

Tempo: 60

Gradimento: 5

Tabella nutrizionale

Valore energetico	290 kcal 1214 kJ
-------------------	---------------------

Tags

occasioni speciali, new, feste, pastarelle, dolci regionali, biscotti, tradizionale, Sicilia, mediterraneo

