

Cannoli siciliani

Ingredienti:
500 gr di ricotta fresca - 270 gr di zucchero - 150 gr di farina - 20 gr di cacao in polvere - 20 gr di burro - 1 uovo - 1 cucchiaio di Marsala - 1 cucchiaio di amido - 1 bicchiere di latte - zuccata - scorza d'arancia - cioccolato a pezzi - zucchero a velo - pistacchi - olio extravergine d'oliva.

Procedimento:

per la pasta frita dobbiamo impastare la farina, il cacao, 20 gr di burro, l'uovo, lo zucchero ed aggiungere il cucchiaio di Marsala per dare consistenza all'impasto per poi farlo riposare circa un'ora. Dopo dobbiamo spianarlo con un mattarello e fare dei quadratini di una decina di centimetri da avvolgere diagonalmente attorno a tubi di latta o utensili equivalenti che resistano alla frittura: quindi si bagnano le estremità per farle aderire agli utensili e friggiamo in olio abbondante. Quando i quadrati di pasta frita saranno di colore dorato, fare asciugare e lasciare raffreddare. Per il ripieno: dobbiamo prendere la ricotta e passarla al setaccio aggiungendo gli ingredienti rimasti: l'amido, il bicchiere di latte, lo zucchero, i pezzetti di pistacchio, di zuccata e di cioccolato. Decoriamo a piacere ogni singolo cannolo con pezzetti di cioccolato e abbondante zucchero a velo.

