

DOLCI E DESSERT

Cannoli alla siciliana

Tradizione: Sicilia

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

Farina	250 g
Zucchero	75 g
Vino	12 cl
Uovo	1
Strutto	poco

PER IL RIPIENO

Ricotta	800 g
Zucchero	450 g
Vaniglia	
Cherry brandy	
Latte (se si deve ammorbidire l'impasto)	
Cioccolato a scaglette	
Zucchero a velo	

Preparazione

- 1 Si metta la farina sul tagliere e si impasti con gli altri ingredienti delle scorze per 1/2 ora.
- 2 Si tiri quindi la pasta con il matterello fino ad ottenere una sfoglia sottilissima; si tagli a formettine ovali che si avvolgeranno a pezzetti di canna; si friggano con abbondante strutto o olio.
- 3 E' conveniente ungere le canne prima di usarle ed incollare i bordi delle formette di pasta con un po' di bianco d'uovo.
- 4 Dopo aver riempito i cannoli con la ricotta impastata con zucchero, vaniglia e brandy, si ricoprono le estremità con scaglette di cioccolato. Si cospargono infine con zucchero a velo.