

DOLCI E DESSERT

Cannoli alla siciliana (versione 2)

Tradizione: Sicilia

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

PER I CANNOLI

Farina	150 g
Caffè in polvere	1 cucchiaino
Cacao amaro	1 cucchiaino
Zucchero semolato	1 cucchiaino
Sale	1 pizzico
Aceto di vino bianco	1 cucchiaino
Strutto	15 g
Olio di mandorla	
Vino bianco secco (o vino marsala)	
Albumi d'uovo	
Olio d'oliva	

PER IL RIPIENO

Ricotta romana freschissima	300 g
Zucchero	100 g
Acqua di fiori d'arancio	
Zucca candita tagliata a pezzetti	30 g
Scorza d'arancia candita a pezzetti	10 g
Cioccolato fondente tagliato a pezzetti	50 g
Cannella sbriciolata	poca
Zucchero a velo	

■ Preparazione

- 1 Le dosi sono sufficienti per 12-15 cannoli. In sostituzione dell'acqua di fiori d'arancio è possibile utilizzare gocce di essenza di vaniglia.

- 2 Setacciate la farina sulla spianatoia; mettetevi al centro lo strutto a fiocchetti, il sale, lo zucchero, l'aceto, il cacao e il caffè.
- 3 Impastate aggiungendo tanto vino bianco o marsala fino a ottenere un impasto piuttosto sodo, lavorate la pasta finché sarà liscia ed elastica, fatene una palla, avvolgetela in un foglio di carta oleata e fatela riposare per 30 minuti nella parte meno fredda del frigorifero.
- 4 Trascorso questo tempo, riprendete la pasta e stendetela con il matterello, formando una sfoglia di 2 o 3 mm di spessore.
- 5 Ritagliate quindi tanti dischi del diametro di circa 8-10, rimpastando i ritagli e ottenendo altri dischi. Allungate con le mani i dischi di pasta ottenendo degli ovali.
- 6 Ungete con poco olio i cannelli (cilindri di canne di bambù o metallo lunghi circa 12 cm e diametro 3) e avvolgetevi gli ovali di pasta, sigillandoli con un poco di albume d'uovo.
- 7 Sollevando i cannelli per le due estremità, immergeteli in abbondante olio caldo e fateli friggere, toglieteli quando la sfoglia che li ricopre avrà assunto un bel colore dorato scuro e scolateli sopra carta assorbente.
- 8 Proseguite così fino a esaurimento degli ovali di pasta. Quando i cannoli saranno tiepidi, sfilateli delicatamente dai cannelli, che potranno essere utilizzati successivamente (usando cannelli di latta, è sufficiente stringere un poco le estremità per sfilare più agevolmente i cannoli).
- 9 Preparate il ripieno: passate la ricotta in un setaccio molto fine, aggiungete qualche goccia di acqua di fiori d'arancio, lo zucchero e lavorate l'impasto molto a lungo con una spatola o, meglio ancora, con una sbattitrice elettrica.
- 10 Incorporate all'impasto tutti gli altri ingredienti, mescolate bene per amalgamarli e mettetelo in frigorifero per 30 minuti circa.
- 11 Servendovi di una tasca per dolci, riempite i cannoli con la crema preparata poco prima di servirli; spolverizzateli infine con lo zucchero a velo.