

DOLCI E DESSERT

Cannoli alla siciliana (versione 3)

Tradizione: Sicilia

DOSI

8 persone

■ Ingredienti per 8 persone

PER LA PASTA

Farina	300 g
Sugna	1 noce
Uovo	1
Sale	1 pizzico
Zucchero	1 pizzico
Vino rosso	1/2 bicchiere
Aceto di vino	1 schizzo
Cannella in polvere	

PER IL RIPIENO

Ricotta	100 g
Zucchero	300 g
Cedro e cocozzata	100 g
Cioccolato fondente	50 g

■ Preparazione

- 1 Fate sciogliere lo zucchero sul fuoco con un bicchiere di acqua e quando comincerà a filare toglietelo dal fuoco e unitelo alla ricotta, che avrete già passata, mescolando velocemente con una frusta.
- 2 Quando questa crema di ricotta sarà ben liscia unitevi il cedro e la cocozzata che avrete tritati.
- 3 Dividetela poi a metà ed incorporate in una metà 30 g di cacao solubile mentre nell'altra metterete il cioccolato fondente, anch'esso tagliuzzato a pezzetti.
- 4 Conservate quindi le due creme di ricotta in frigorifero perché si consolidino. Quando la pasta avrà riposato un paio di ore allargatela col mattarello, con un po' di farina, finché sia divenuta piuttosto sottile quasi come la sfoglia delle tagliatelle.

- 5 Tagliatela quindi con un tagliapaste rotondo del diametro di 8 cm., cercate di dare forma ovale a questi cerchi ed avvolgeteli intorno ai cannoli di bambù che fungono da stampi, saldandoli con chiara d'uovo sbattuta.
- 6 Friggete gli involucri dei cannoli in olio di semi ben caldo oppure in olio sugna e staccateli dalle forme quando sono ancora caldi.
- 7 Aspettate che si raffreddino completamente e poi riempiteli da un lato con la crema bianca e dall'altro con quella di cioccolato.