

Cannoli alla siciliana di emanu



Ingredienti

Ingredienti per 15 cannoli:

200 g farina

1 uovo

30 g di strutto

1 cucchiaio di cacao

1 pizzico di sale

vino bianco o marsala per impastare q.b.

olio per friggere

cannoli di metallo o di bambù

Ingredienti per il ripieno:

400 g di ricotta di pecora

200 g di zucchero a velo

1 cucchiaio di fiori d'arancio (o alcune gocce di essenza)

50 g canditi o gocce di cioccolato

pistacchi o mandorle o ciliege candite per decorare

Dopo prove e prove ecco la ricetta che mi riesce meglio!

Preparare i cannoli: impastare la farina, l'uovo, lo strutto, il cacao, il pizzico di sale, con il marsala o il vino, quanto basta per ottenere una pasta soda, ma non dura.

Stenderla con il matterello abbastanza sottile e ricavare dei tondi, che abbiano un diametro sufficiente ad avvolgere i cannelli di latta e in più si sovrappongano di circa 1,5 cm.

Per non farli aprire, durante la cottura, mettere sulla giuntura un po' di albume.

Mettere in una padella larga l'olio per friggere e far cuocere i cannoli pochi per volta finché non sono ben cotti.

Devono essere belli croccanti, altrimenti con il ripieno diventano gommosi.

Sfilare i cannoli e lasciarli raffreddare.

Preparare il ripieno: mettere la ricotta di pecora a scolare il siero per circa 2 ore, amalgamare lo zucchero a velo, aggiungere i canditi, o le gocce di cioccolata, o tutti e due, ed i fiori d'arancio.

Riempire i cannoli con il ripieno, guarnire con i pistacchi tritati o con le ciliegie candite o a piacere, cospargerli di zucchero a velo.

Consiglio: farcire poco prima di servirli, altrimenti il ripieno bagna gli involucri.