Cannoli

INGREDIENTI

per 24 pezzi

300 gr farina
30 gr zucchero semolato
30 gr olio d'oliva
5 gr sale
10 gr miele
50 gr marsala
50 gr vino rosso
1 cucchiaio di cacao amaro
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di caffè

Attrezzatura

Impastatrice
Macchina stendi pasta,
o mattarello
Stampi per cannoli

PREPARAZIONE

Setaccia le polveri e unisci gli altri ingredienti, impasta per 5/10 minuti con la planetaria (o a mano) fino a ottenere una pasta liscia.

Setaccia le polveri e unisci gli altri ingredienti, impasta per *5/10 minuti* con la planetaria (o a mano) fino a ottenere una pasta liscia.

Copri con pellicola a contatto e lascia riposare in frigo per almeno un paio di ore (2 giorni sarebbe ideale, perché la pasta fermenta leggermente).

Dividere l'impasto in 4 porzioni, appiattire leggermente con il mattarello e passare più volte nella macchina stendi pasta, fino a ottenere delle sfoglie di spessore *3 mm.*

Tagliare dei cerchi con un coppapasta da *12 cm* di diametro, avvolgerli i ntorno alla stampo da cannolo e sigillare le estremità con un po' di albume leggermente sbattuto.

Friggere in olio d'arachide caldo per *2 minuti* fino doratura. Lasciar raffreddare su carta assorbente prima di rimuovere lo stampo.

INGREDIENTI

Per la farcia di ricotta

500 gr di ricotta pecora, freschissima
50 gr di zucchero a velo
60 gr di zenzero candito, finemente tritato
Buccia di 1 limone
80 gr cioccolato fondente finemente tritato
30 gr gruè di fave di cacao
Un pizzico di polvere di caffè

PREPARAZIONE

Passa la ricotta al setaccio per renderla super cremosa e eliminare tutti i grumi.

Unisci zucchero, buccia di limone e polvere di caffè e monta energicamente con una frusta.

Finisci con il cioccolato, gruè e zenzero candito. Riponi in frigo e lascia stabilizzare per un'ora.
Usa una sac a poche per farcire generosamente i cannoli, copri le estremità delle scaglie di cioccolato. Spolvera leggermente di zucchero a velo e servi immediatamente.

NOTE

Spezie

Caffè, cacao e cannella è la calssica profumazione siciliana, ma puoi modificarla in base ai tuoi gusti.

Alcuni esempi:
-Vaniglia, pepe e buccia di mandarino
-Cardamomo, zenzero e pepe di jamaica
-Liquirizia, buccia d'arancia e fava di tonka

Ricotta

La ricotta di pecora può essere sostituita con la ricotta vaccina, molto più delicata. Per un tocco di cremosità in più puoi aggiungere 20% di mancarpone.

Farcia

Alcuni esempi:
-Pompelmo candito, pistacchio e cioccolato bianco
-Amarene e fava di tonka
-Triplo cioccolato

Non ho gli stampi, come faccio?

Puoi friggere o cuocere al forno delle sfoglie di impasto e com porre poi una specie di millefoglie di cannolo.