

## CANNOLI

for 2 dozens

### Ingredients

300 gr flour

30 gr caster sugar

30 gr olive oil

5 gr salt

10 gr runny honey

50 gr marsala wine

50 gr red wine

1 tbs cocoa powder

1 tsp cinnamon

1 tsp coffee

### Equipment

Stand mixer (optional)  
Pasta machine or rolling pin  
Cannoli tubes for pastry

## Instructions

Sift together all the powders, add the other ingredients and work with a stand mixer until the dough is smooth and elastic. 5 minutes or so.

Wrap with plastic and let it rest in the fridge for a couple of hours (ideally 2 days).

Flatten the dough with a rolling pin and then roll it with a pasta machine until it's very thin, 3 mm.

Cut in circles and wrap each piece of dough around a cannoli mold, use some beaten egg whites to seal it.

Fry in peanut oil for 2/3 minutes until crispy.  
Let it cool and carefully remove the mold.

## For the ricotta filling

### Ingredients

500 gr sheep ricotta, as fresh as possible

50 gr powdered sugar

60 gr candied ginger cut into small cubes

Zest of 1 lemon

80 gr dark chocolate 80% chopped

30 gr cocoa nibs

### Instructions

Pass ricotta through a fine sieve to make it super creamy.

Add sugar and spices and whip together until well combined.  
Add the rest of ingredients, mix and refrigerate for 1 hour.

Using a piping bag fill generously your cannoli, sprinkle the edges  
with some extra chocolate shavings,  
dust with powdered sugar and serve immediately.

### Notes

#### Spices

Coffee, cinnamon, cocoa is the classic sicilian combo,  
but you can do it as you prefer. Some examples:

Vanilla and orange zest

Cardamom, ginger, allspice

Licorice, orange, tonka

#### Ricotta

If you are not into sheep ricotta, you can substitute with cow milk ricotta  
which is definitely more delicate.

For extra creaminess add 20% of mascarpone.

#### Filling

Some good combos:

candied grapefruit, pistacho, tonka

candied sour cherries, white chocolate

milk, dark, white chocolate

Don't have cannoli tubes, what can i do?  
You can fry thin sheets of cannoli dough and do some kind of millefoglie.

## CANNOLI

for 24 pezzi

ingredients

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

## Procedimento

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 intorno allo 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.

## Per la farcia di ricotta

### Ingredienti

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

### Procedimento

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 classica 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

Puoi personalizzare la base di ricotta e zucchero con le tue combinazioni di ingredienti preferiti.

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 ☺

