

Cannolo in Vacanza



Cannolo con crema di ricotta, cioccolato fondente, peperone candito, mandorle.

Ingredienti:

Guscio:

- ✓ 500 gr. di farina 00
- ✓ 100 gr. di zucchero
- ✓ 60 gr. di strutto
- ✓ 160 ml. di marsala secco
- ✓ 1 uovo
- ✓ 2 cucchiaini di Peperone dolce di Altino

Ripieno:

- ✓ 1 kg di ricotta di pecora (o vaccina se preferite)
- ✓ 300 gr. di zucchero a velo
- ✓ Canditi di peperone dolce di Altino, cioccolato fondente a scaglie.

Procedimento:

Sgocciolare bene la ricotta, aggiungere lo zucchero a velo, mescolare bene (preferibilmente passare il composto ottenuto al setaccio), incorporare canditi e scaglie di cioccolato.

Procedimento per i gusci:

Impastare tutti gli ingredienti e lasciar riposare per alcune ore, poi ricavare delle sfoglie sottili e ritagliare dei cerchi di pasta, avvolgere sugli appositi stampi leggermente unti (ancora meglio se si hanno le vere e proprie canne). Friggere in abbondante olio caldo, farli dorare e poi sgocciolare. Togliere dagli stampi, successivamente farcire (meglio al momento dell' utilizzo) con la ricotta, decorare le estremità con scaglie di cioccolato, mandorle o peperone dolce di Altino candito.