Alessandro Borghese Kitchen Sound, i cannoli siciliani del Padrino

borghese-11-f9ca9ec6

CANNOLI SICILIANI
TRATTO DA: IL PADRINO
(Costo € - Tempo 50min - Difficoltà ##)

Ingredienti:
Canditi q.b.
Basilico q.b.
Per la pasta dei cannoli:
125g farina ‘’00’’
15g zucchero a velo
25g strutto
3g di cacao amaro in polvere
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di cannella in polvere
1 cucchiaino di caffè solubile
25g rosso d’uovo
15g aceto di vino bianco
15g marsala secco
Per la farcitura:
250g ricotta di pecora
250g panna montata
125g zucchero
50g cioccolato fondente

Preparazione:
In una ciotola mischia le polveri: farina, zucchero a velo, cacao in polvere, caffè solubile, cannella e sale.
In seguito incorpora lo strutto, i rossi d'uovo, l'aceto e il marsala.
Impasta energicamente per 4/5 minuti. Crea una palla e ricoprila di pellicola trasparente. Fai riposare l'impasto per 30 minuti in frigorifero.
Per la farcia, mescola la ricotta, la panna, lo zucchero e in seguito le scaglie di cioccolato fondente creando una crema. Poni il composto all'interno di una sac à poche e fallo raffreddare in frigorifero per 30 minuti.
Stendi l'impasto con uno spessore di 3 millimetri e nel frattempo scalda l'olio alla temperatura di 180 gradi.
Aiutandoti con degli stampi, arrotola l'impasto per il cannolo dandogli la tipica forma. Rifinisci il tutto con un coltello e friggi fino ad ottenere una fantastica doratura.
Raffredda la cialda estraendola dallo stampo e in seguito farciscila con la crema di ricotta.
Servi i cannoli guarnendoli con i canditi e qualche foglia di basilico.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno