Iginio Massari The Sweetman, sfida a base di... cannoli siciliani VIDEO

massari-5-778defc9

CANNOLI SICILIANI

Ingredienti
Involucri
50 g farina rimacinata
450 g farina tipo ‘0’
75 g zucchero
50 g strutto
15 g cacao in polvere
50 g uova
150 ml di vino bianco
20 ml aceto di vino bianco
20 ml marsala
Uovo q.b. per spennellare
Farcitura
500 g ricotta di pecora
50 g zucchero q.b.
40 g gocce di cioccolato q.b.
Frittura
Olio per friggere q.b.
Decorazioni
Zucchero a velo q.b.
Gocce di cioccolato q.b.

Preparazione

Involucri del cannolo

Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola della planetaria con la foglia, lavorare in prima velocità per 5 minuti. Quando si è formata la pasta metterla in una bacinella e coprirla con il cellophane, poi riporla in frigorifero per 30 minuti. A riposo avvenuto fare dei bastoni dal diametro di cm 7, tagliare delle rondelle e stenderle con il mattarello in forma ovale a uno spessore di mm 1,5. Avvolgere la pasta su cannucce per cannoli siciliani e cuocere a 176°C in olio di semi o strutto deodorato, deacificato per circa 3 minuti.

Farcitura

Con un cucchiaio mescolare la ricotta con lo zucchero velo, passarla a un setaccio fine e incorporare la granella o le gocce di cioccolato fondente.

Composizione

Riempire gli involucri cotti con la farcitura, aiutandosi con un sac a poche o una spatola. Facoltativo mettere le gocce di cioccolato sulle due estremità.

Iginio Massari The Sweetman