

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 cannuce per cannoli siciliani e cuocere a 176°C in olio di semi o strutto deodorato, deacidificato per circa 3 minuti.

Farcitura

Con un cucchiaino 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](#)