

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cannoli siciliani

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

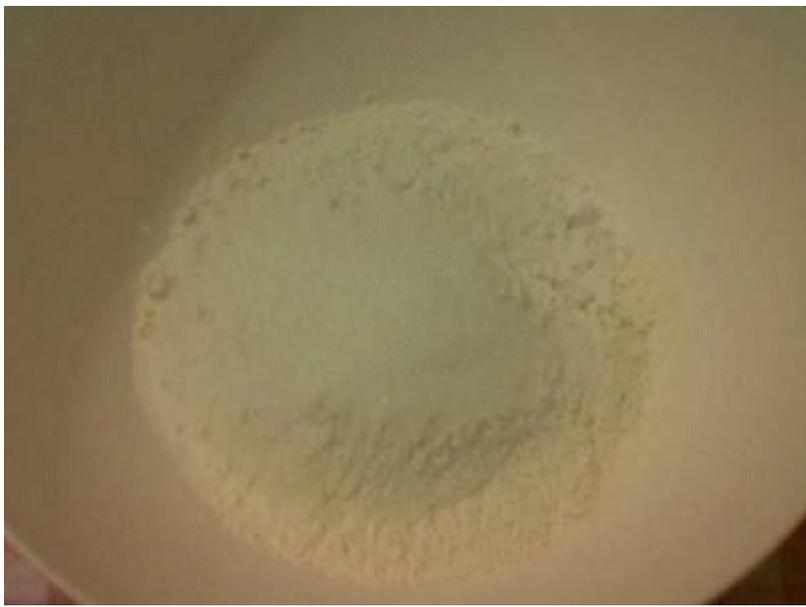


### INGREDIENTI

250 g di farina 00  
1 cucchiaio di zucchero semolato  
1/2 bicchiere di marsala  
1 albume  
25 g di burro  
1 pizzico di sale  
1 cucchiaino di cacao amaro  
450 g di ricotta  
140 g di zucchero a velo  
100 g di frutta candita a dadini  
50 g di cioccolato fondente  
olio di semi per friggere.

### PREPARAZIONE

**1** In una terrina, disporre la farina e lo zucchero,



2 aggiungere il marsala,



3 il burro sciolto a bagnomaria



4 e l'albume, lasciandone un cucchiaino da parte (servirà per sigillare le cialde).



5 Mescolare bene, dapprima con un cucchiaio, poi a mano, fino ad ottenere un impasto sodo.



**6** Avvolgere l'impasto in un panno e lasciarle riposare per un paio d'ore.



**7** Trascorse le due ore riprendere la pasta, stenderla sottile (circa 2mm) e ricavarne dei dischi di circa 8 cm di diametro.



- 8 Avvolgere ciascun disco attorno all'apposito attrezzo, premendo bene sulla giuntura e sigillandola con una goccia di albume.



- 9 In una padella, versare abbondante olio di semi e friggervi i cannoli finchè non sono ben dorati.

Ed ecco le cialde pronte.



10 Preparare il ripieno setacciando in una bacinella la ricotta,



11 aggiungere lo zucchero a velo,



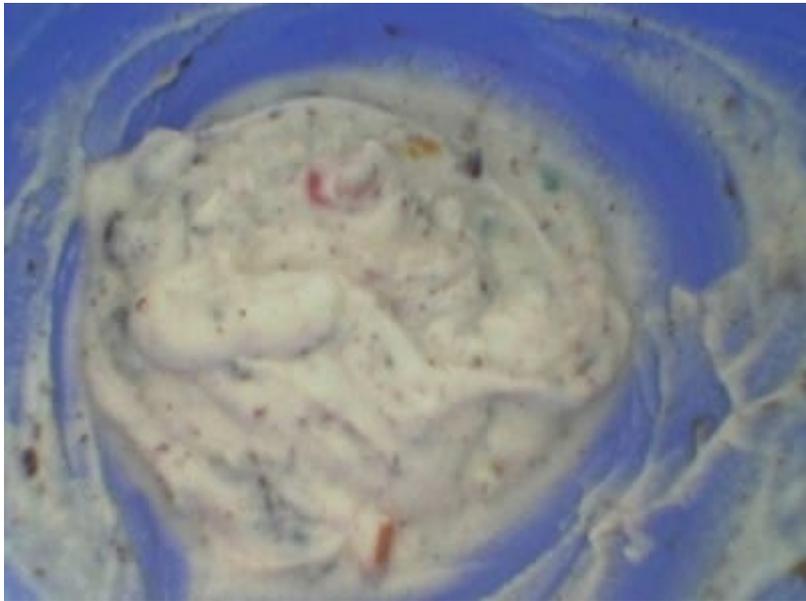
12 la frutta candita



13 e il cioccolato tritato grossolanamente.



14 Ed ecco la crema ottenuta.



15 Riempire una sac à poche di crema di ricotta e farcire bene i cannoli con questa, quindi decorarli con altri pezzetti di frutta candita.

Ecco il risultato finale.

