

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cannoli siciliani al pistacchio: il dolce siciliano più goloso

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 15 pezzi DIFFICOLTÀ: elevata PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 5 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: RIPOSO 7 ORE



Scopri come preparare in casa i **cannoli siciliani a pistacchio** con una sfoglia croccante e una crema deliziosa alla ricotta.

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE DEI CANNOLI SICILIANI AL PISTACCHIO

GRANELLA DI PISTACCHI ZUCCHERO A VELO

COME FARE I CANNOLI SICILIANI AL PISTACCHIO

Per cucinare questi meravigliosi cannoli siciliani al pistacchio devi procurarti dei cilindri di alluminio dove avvolgerai le cialde da friggere. Potrai utilizzarli di diversa misura per avere dei cannoli grandi o mignon. Per prima cosa metti la ricotta in uno scolapasta, in frigo, per una notte intera, in modo che depositi il siero in eccesso e la ricotta diventi più asciutta e soda. Il giorno seguente lavora la ricotta con una frusta a mano, quando la ricotta sarà morbida e cremosa, aggiungi la granella di pistacchio e, subito dopo, la crema di pistacchio. Mescola velocemente fin quando tutti gli ingredienti si saranno ben amalgamati tra di loro. Copri il contenitore e riponi la crema di ricotta al pistacchio in frigorifero.









aggiungi il bicarbonato, lo zucchero e il pizzico di sale. Mescola. Aggiungi l'uovo, il Marsala e l'aceto. Mescola con un cucchiaio, infine aggiungi anche lo strutto. A questo punto inizia a impastare con le mani, quando il composto inizia a compattarsi, trasferiscilo su un piano di lavoro e inizia a impastare energicamente fin quando non avrai ottenuto un impasto omogeneo, molto liscio ed elastico.









Metti l'impasto in un sacchetto per alimenti, oppure avvolgilo nella pellicola trasparente. Riponilo in frigorifero per circa 1 ora. Dopo un'ora riprendi l'impasto, tagliane un pezzetto e stendilo con il mattarello, a questo punto procedi con la sfogliatrice per creare la sfoglia sottile, se non l'hai puoi fare lo stesso lavoro con il mattarello. Inizialmente passa l'impasto con i rulli completamente larghi nella misura 2, passa la sfoglia 2-3 volte. Ogni volta richiudila a portafoglio chiudendo i lati verso il centro.









Quando sarà ben liscia, imposta la sfogliatrice a metà (al numero 4). Procedi facendo le pieghe come prima, per ultimo chiudi ulteriormente i rulli impostandoli al numero 6 o comunque due, tre numeri prima della massima chiusura, la sfoglia non deve risultare troppo sottile altrimenti rischierai di romperla.









corrispondente alla lunghezza dei vostri cilindri. Avvolgi il disco sul cilindro, e sigilla con un goccio d'acqua passandola con un pennello da cucina. Premi con le dita sulla chiusura.









Immergi i cannoli in abbondante olio ben caldo. Lascia friggere per non più di 5 minuti o comunque fino a doratura intensa. Scolali e adagiali su carta assorbente. Aspetta che raffreddino leggermente e con cautela estrai i cilindri. Procedi così fin quando non avrai terminato tutto l'impasto. A questo punto non ti resta che farcire i cannoli siciliani al pistacchio. Trasferisci la crema di ricotta al pistacchio in una sac-à-poche senza beccuccio e procedi a riempire i gusci fritti dei cannoli, prima da un lato e poi dall'altro. Infine decora con zucchero a velo e granella di pistacchio, i cannoli siciliani al pistacchio sono pronti per essere serviti!









ANNOLI SICILIANI AL PISTACCHIO CON RICOTTA CREMOSA

I cannoli siciliani al pistacchio sono una variante irresistibile dei classici cannoli siciliani. La croccante cialda fritta racchiude una crema di ricotta arricchita con crema di pistacchi e granella, rendendo questo dolce ancora più goloso e aromatico. Perfetti da servire a fine pasto o per una merenda speciale, i cannoli al pistacchio conquistano tutti con la loro bontà. Segui la nostra ricetta passo dopo passo per realizzarli in casa e stupire i tuoi ospiti con un dolce dal sapore autentico!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere una crema di ricotta perfetta, lascia la ricotta a scolare per almeno 7 ore per eliminare il siero in eccesso.

Se avanza della crema di ricotta al pistacchio, puoi utilizzarla per farcire brioche o crostate. Le cialde dei cannoli possono essere conservate in un contenitore ermetico per una settimana e farcite solo al momento di servire.

Se non hai il Marsala, puoi sostituirlo con un altro liquore dolce o con acqua e zucchero.

COME CONSERVARE I CANNOLI SICILIANI AL PISTACCHIO

Conserva le cialde dei cannoli in un contenitore ermetico per massimo una settimana. La crema di ricotta al pistacchio si conserva in frigorifero per circa 48 ore. I cannoli farciti vanno consumati entro poche ore per mantenere la croccantezza delle cialde.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Gelo di mellone: un dessert fresco e leggero della tradizione siciliana.

Brioche col tuppo: perfetta da abbinare alla crema di pistacchio.

Cassata siciliana al forno: un altro dolce iconico con ricotta.

Cotognata: una marmellata densa e golosa tipica della Sicilia.

Cubaita:croccante di sesamo e miele, un dolce tradizionale.

Semifreddo al pistacchio: un dolce fresco e cremoso.