

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cannoli siciliani al pistacchio

di: *Arianna Rallo*

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

NOTE: RIPOSO 7 ORE



I cannoli siciliani al pistacchio sono una golosa versione dei classici [cannoli](#) alla ricotta, i tipici [dolcetti](#) siculi farciti con la tradizionale [crema al formaggio](#).

I cannoli siciliani al pistacchio sono realizzati con una sfoglia molto croccante e farciti con tanta crema di ricotta al pistacchio, una variante della ricetta classica davvero molto semplice da realizzare.

Gli amanti del pistacchio non potranno resistere a questo goloso dolce, ma basterà omettere la crema di pistacchio, per preparare i classici cannoli e avere così le due versioni per accontentare tutti i palati.

Venite a scoprire altri idee sfiziose con i cannoli sia dolci che salate:

[Cannoli di Geltrude](#)

[Cannoli di sfoglia ripieni di spinaci](#)

## INGREDIENTI PER LE CIALDE

FARINA 00 240 gr

ZUCCHERO 50 gr

STRUTTO o strutto - 30 gr

MARSALA 50 ml

UOVO 1

ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaino da  
tavola

CACAO AMARO IN POLVERE 1 pizzico

SALE 1 pizzico

BICARBONATO 1 pizzico

## INGREDIENTI PER LA CREMA DI

### RICOTTA AL PISTACCHIO

RICOTTA DI PECORA 1 kg

CREMA DI PISTACCHI 400 gr

GRANELLA DI PISTACCHI 50 gr

## INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

GRANELLA DI PISTACCHI

ZUCCHERO A VELO

## PREPARAZIONE

- 1 Per la preparazione dei cannoli siciliani al pistacchio dovrete procurarvi dei cilindri di alluminio dove verranno avvolte le cialde da friggere. Potrete utilizzarli di diversa misura per avere dei cannoli grandi o mignon. Per prima cosa mettete 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 lavorate la ricotta con uno frusta a mano, quando sarà morbida e cremosa, aggiungete la granella di pistacchio e subito dopo la crema di pistacchio. Mescolate velocemente fin quando tutti gli ingredienti si saranno ben amalgamati tra di loro. Coprite e riponete la crema di ricotta al pistacchio in frigorifero.





- 2 Procedete con la preparazione dell'impasto per le cialde. In una terrina setacciate la farina, aggiungete il bicarbonato, lo zucchero e il pizzico di sale. Mescolate. Aggiungete l'uovo, il Marsala e l'aceto. Mescolate con un cucchiaio, dopo aggiungete anche lo strutto. A questo punto iniziate a impastare con le mani, quando il composto inizia a compattarsi trasferitelo su un piano di lavoro e iniziate a impastare energicamente fin quando non avrete ottenuto un impasto omogeneo, molto liscio ed elastico







- 3** Mettete l'impasto in un sacchetto per alimenti oppure avvolgetelo nella pellicola trasparente. Riponetelo in frigorifero per circa 1 ora. Dopo un'ora riprendete l'impasto, tagliate un pezzetto e stendetelo con il mattarello, a questo punto procedete con la sfogliatrice per creare la sfoglia sottile, se non l'avete potete fare lo stesso lavoro con il mattarello. Inizialmente passate l'impasto con i rulli completamente larghi nella misura 2, passate la sfoglia 2-3 volte. Ogni volta richiudetela a portafoglio chiudendo i lati verso il centro.







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







- 5 Con un taglia pasta o una tazza ricavate dei cerchi che dovranno essere del diametro corrispondente alla lunghezza dei vostri cilindri. Avvolgete il disco sul cilindro, e sigillate con un goccio d'acqua passandola con un pennello da cucina. Premete con le dita sulla chiusura.





**6** Immergente i cannoli in abbondante olio ben caldo. Lasciate friggere per non più di 5 minuti o comunque fino a doratura intensa. Scolateli e adagiateli su carta assorbente. Aspettate che raffreddino leggermente e con cautela estraete i cilindri. Procedete così fin quando non avrete terminato tutto l'impasto. A questo punto non vi resta che farcire i vostri cannoli siciliani al pistacchio. Trasferite la crema di ricotta al pistacchio in un sac-à-poche senza beccuccio e procedete a riempire i vostri cannoli, prima da un lato e poi dall'altro. Infine decorate con zucchero a velo e granella di pistacchio, i vostri cannoli siciliani al pistacchio sono pronti per essere serviti!







## PREPARAZIONE

- 1 Potrete conservare le cialde dei cannoli se ben chiusi in un contenitore ermetico fino a una settimana. La crema di ricotta al pistacchio si può conservare in frigorifero per circa 48 ore.

## CONSIGLIO