DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cannoli siciliani

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 15 pezzi DIFFICOLTÀ: elevata PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *+ 3 ORE DI RIPOSO*

I **cannoli siciliani**, sono senza dubbio una delle **ricette più famose** della tradizione culinaria Siciliana .

I **cannoli siciliani tradizionali** sono dei dolci realizzati con una **croccante pasta fritta** a forma di tubo, chiamata "**scorza**" o "**cannolo**", la quale può anche essere **aromatizzata con cacao o scorza d'arancia**, come nella nostra versione. Il **ripieno dei cannoli**, come da tradizione, è una **deliziosa crema di ricotta** e zucchero, spesso aromatizzata con vaniglia o cioccolato. Nelle **varianti più golose** la crema può essere arricchita con gocce di cioccolato, pistacchi

o con della frutta candita a cubetti.

Seguendo **la nostra ricetta con passo passo fotografico**, potrai **cucinare in casa** questa **buonissima ricetta** della **tradizione dolciaria siciliana** con facilità e divertimento.

Vuoi organizzare una cena in puro **stile siciliano**? Ecco **alcune ricette** che potrebbero piacerti, ovviamente per dolce un **bel cannolo siciliano** non te lo toglie nessuno!

Pasta alla Norma
pasta n'casciata
Panelle
Sarde a beccafico
pomodori ripieni alla Siciliana

INGREDIENTI PER LA CIALDA DEI CANNOLI SICILIANI

FARINA 00 250 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 50 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

CANNELLA 1 pizzico

VANILLINA 1 bustina

STRUTTO o burro - 30 gr

UOVO 1

MARSALA 50 gr

ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaio da tè

OLIO DI SEMI per friggere - 1 l

INGREDIENTI PER IL RIPIENO DEI CANNOLI SICILIANI

RICOTTA 1 kg

ZUCCHERO SEMOLATO 350 gr

FRUTTA CANDITA a cubetti - 50 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO 50 gr

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE DEI CANNOLI SICILIANI

ZUCCHERO A VELO

SCORZA DI ARANCIA

CILIEGIE CANDITE

Come fare i cannoli siciliani

1 La prima cosa da fare per la preparazione dei cannoli siciliani è la realizzazione della cialda esterna: in una capiente ciotola inserisci tutti gli ingredienti secchi, quindi: farina setacciata, cacao setacciato, zucchero e vanillina, mescola velocemente con un cucchiaio, aggiungi lo strutto freddo di frigorifero, l'uovo leggermente sbattuto, il Marsala e l'aceto. Inizia a impastare con le mani fino a quando il composto sarà compatto, poi trasferiscilo sul piano di lavoro per poterlo lavorare più energicamente. Dovrai ottenere un impasto liscio, omogeneo ed elastico, per nulla appiccicoso. Quando l'impasto è pronto, avvolgilo con un po' di pellicola trasparente e fallo riposare almeno 2 ore in frigorifero.

2 Dopo che l'impasto ha riposato per il tempo previsto, riprendilo, tagliane una parte,

appiattisci un po' con le mani e, infine, stendilo con un mattarello o con la sfogliatrice, comunemente chiamata nonna papera, che ti aiuterà a creare una sfoglia sottile.

Inizialmente passa l'impasto con i rulli completamente aperti, passa la sfoglia almeno 3-4 volte. Ogni volta piegala a portafoglio.

Quando sarà ben liscia, stringi i rulli impostando i rulli a metà chiusura.

Procedi facendo le pieghe come fatto in precedenza, infine come ultimo passaggio, chiudi ulteriormente i rulli impostando uno spessore di pochi millimetri, la sfoglia non deve risultare troppo sottile altrimenti le cialde cotte, potrebbero rompersi quando procederai a riempirle con la crema ricotta.

3 Con uno stampo, che deve avere il diametro uguale alla lunghezza dei cilindri di alluminio

dove verranno avvolte le cialde da friggere, ritaglia 15 dischi dalla sfoglia. Puoi utilizzare dei cilindri di diversa misura per realizzare dei cannoli più o meno grandi. Avvolgi il disco sul cilindro, sigilla con un goccino d'acqua passandola con un pennello da cucina. Premi bene con le dita sulla chiusura per sigillare i lembi di pasta. Quando le cialde saranno pronte, lasciale riposare ancora un'ora in frigorifero.

4 Nel frattempo prepara la crema di ricotta. Se la ricotta comprata è molto fresca, potrebbe risultare molto molle perché ha tanto siero, per ovviare al problema, basterà mettere la ricotta in uno scolapasta in frigo per una notte intera, in modo che depositi il siero in eccesso e la ricotta diventi più soda. Il giorno seguente setaccia la ricotta per renderla più vellutata e senza grumi. Quando la ricotta sarà morbida e cremosa, aggiungi i canditi misti e le gocce di cioccolato, poi mescola velocemente fin quando tutti gli ingredienti si saranno ben amalgamati tra di loro. Copri e riponi la crema di ricotta con canditi in frigorifero.

5 A questo punto i gusci dei cannoli avranno riposato a sufficienza e, terminato il tempo di riposo, puoi friggerli: Metti in una pentola adatta alla frittura 1 l di olio di semi, fallo scaldare e quando è pronto alla giusta temperatura, immergi due o al massimo tre cannoli alla volta e lasciali friggere per non più di 5 minuti. Devono comunque raggiungere una doratura intensa.

A cottura ultimata, scola i cannoli con un mestolo forato e adagiali su della carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Aspetta che raffreddino leggermente e con cautela estrai i cilindri. Procedi in questo modo fin quando non avrai terminato tutte le cialde.

A questo punto non ti resta che farcire gli involucri dei cannoli siciliani con la crema di ricotta e canditi: trasferisci la crema di ricotta e i canditi in una sac à poche senza beccuccio e procedi a riempire i cannoli, prima da un lato e poi dall'altro, infine decora con zucchero a velo, canditi e ciliegie, i tuoi cannoli siciliani sono pronti da gustare!

Come conservare i cannoli siciliani

Se ti avanzano dei cannoli alla siciliana, puoi conservarli in frigorifero in un contenitore a chiusura ermetica, non andare oltre alle 24 ore di conservazione, il cannolo assemblato con cialda e crema, purtroppo, perde velocemente la sua croccantezza.