

ANTIPASTI E SNACK

# Cannoli di cacao con squaccherone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI LIEVITAZIONE



## PER LE CIALDE

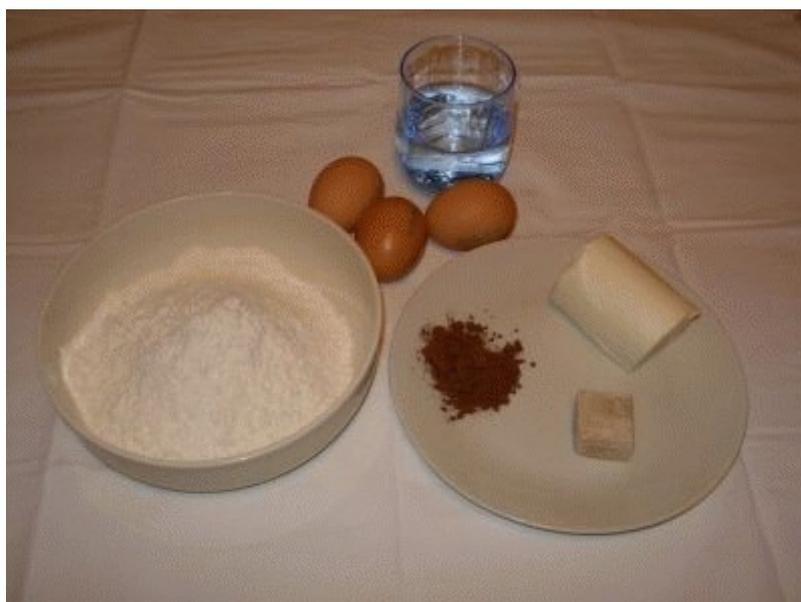
300 g farina  
100 g burro  
2 uova  
1 tuorlo  
15 g lievito birra  
2 cucchiai cacao  
sale

250 g squaccherone  
1 melanzana  
1 pomodoro  
basilico

## PREPARAZIONE

1 Ecco la mia proposta

Cannoli di cacao con squaccherone su base di pomodoro al profumo di basilico e dadolata di melanzana



- 2 Impastate gli ingredienti fino ad ottenere un impasto ben omogeneo, coprite e lasciate lievitare per mezz'ora.



- 3 Stendete una sfoglia dello spessore massimo di 2 millimetri, tagliate delle strisce, avvolgetele attorno alla forma dei cannoli e metteteli in una padella antiaderente a cuocere voltandoli spesso in modo che cuociano uniformemente

Tagliato parte della buccia con polpa della melanzana.



- 4 Fatene una dadolata.



- 5 Fate cuocere in una padella con olio fino a quando prendono colore.

Prendete il pomodoro, privatelo della pelle e frullatelo insieme a del basilico fino a

quando otterrete una crema omogenea.



**6** Riempite i cannoli di squaccherone ed cospargete lo squaccherone di cacao



**7** Stendete in un piatto uno strato di pomodoro profumato al basilico, mettete i cannoli allo squaccherone e cospargete con le melanzane.

Aggiungete al piatto cioccolato fondente grattugiato per guarnire.

