

ScuolaScuola®

Come for the Italian. *Stay for the Italians.*

Il Cannolo siciliano è una delle specialità più conosciute della pasticceria italiana, dolce fritto tradizionale che veniva consumato originariamente nel periodo di Carnevale ma che ha avuto così tanto successo da essere diventato il dolce siciliano più diffuso e apprezzato.



Ingredienti per 6 persone:

Per la cialda

Farina 00, 350g

Burro, 30g

Zucchero, 30g

Vino bianco, 150ml

In una ciotola mescolate la farina e lo zucchero assieme, aggiungetevi il burro, che nel frattempo avrete sciolto, e il vino bianco.

Impastate tutti gli ingredienti fino a che l'impasto sarà omogeneo, coprite con pellicola e lasciate riposare per un'ora.

Con la macchina della pasta stendete l'impasto fino a raggiungere lo spessore di 3 o 4 mm. Tagliate in quadrati di 5x5 cm. Arrotolate adesso trasversalmente nel cilindro di metallo il cannolo unendo i due angoli con un po' di albume di uovo, così da attaccarlo meglio.



Riempite un pentolino di olio vegetale e portatelo a 175C, frigate uno a uno i vostri cannoli per non abbassare troppo la temperatura dell'olio.

Lasciateli freddare su della carta assorbente, rimuovete il cilindro di metallo una volta freddati.

Per il ripieno

Ricotta fresca di bufala, 350g

Limoncello, 2 bicchierini

Zucchero a velo, 120g

Pistacchi, 100g

Ponete la ricotta in una ciotola, aggiungete lo zucchero e il limoncello amalgamando gli ingredienti con una frusta.

Riempite una sacca da pasticciare con la ricotta e riempite uno a uno i cannoli solo prima di servirli, per evitare che la cialda si ammorbida.

Tostate e macinate grossolanamente i pistacchi per decorare i lati del vostro cannolo.