

# Cannoli siciliani

Il cannolo (o scorza) fritto e conservato in una scatola di latta, va farcito rigorosamente all'ultimo momento, per esaltarne la croccantezza.

La preparazione è un po' complessa, ma ne vale la pena.

Nota: ultimamente le scorze si trovano in commercio (nei supermercati più forniti) già pronti, lasciandovi solo l'incombenza della crema. Non vi darà la stessa soddisfazione, ma sono molto buoni.

Le dosi sono per 12 cannoli, quelle tra parentesi per 18 cannoli.

Ingredienti per 12(18) cannoli:

- 170 gr di ricotta di pecora (250 gr)
- 130 gr di farina (200 gr)
- 120 gr di zucchero a velo (175 gr)
- 35 gr di cedro candito (50 gr)
- 12 ciliegie candite (18)  
in alternativa, pistacchi tritati grossolanamente
- burro 10 gr (15 gr)
- cacao amaro, 1 cucchiaino scarso (intero)
- caffè in polvere, 1 cucchiaino scarso (intero)
- 1 cucchiaino di zucchero scarso (intero)
- vino bianco secco
- 1 albume d'uovo
- acqua di fiori d'arancio
- olio di mandorle
- olio di arachidi per friggere
- stampini x cannoli siciliani di acciaio

Crema:

passare al setaccio la ricotta, unire lo zucchero a velo, 1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio, la frutta candita e il cioccolato a pezzetti. Mettere la crema in una ciotola,

ricoprire con la pellicola trasparente e porre in frigorifero.

Pasta:

Mettere sulla spianatoia la farina, 1 cucchiaino di cacao, 1 di caffè, un pizzico di sale e 1 cucchiaino di zucchero. Formare la fontana, unire 15 gr di burro e lavorare aggiungendo il vino bianco, finchè l'impasto non risulta di giusta consistenza.

Porre in frigorifero per circa 1 ora.

Stendere la sfoglia di circa 3 mm, ricavare 12(18) dischi di circa 8 cm di diametro.

Allungare i dischi con le dita, rendendoli ovali. Pennellare i cannelli d'acciaio con l'olio di mandorle e avvolgere su ciascuno 1 disco di pasta. Sigillare i due lembi sovrapposti con l'albume d'uovo. Alzare i due lati del cannolo per dargli la forma svasata durante la frittura.

Friggere in abbondante olio caldo, e togliere non appena saranno ben dorati. Lasciare raffreddare.

Riempire soltanto all'ultimo momento con la crema di ricotta, chiudendo le due estremità ciascuna con 1/2 ciliegina candita o con trito di pistacchi.