



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cannoli di ricotta



4 Persone

dolci Categoria

difficile Difficoltà

3 ore Tempo

Attrezzatura : **una pentola per friggere**

Ingredienti

- 150 gr di farina
- 10 gr di zucchero
- 1 pizzico di cannella
- 10 gr di strutto
- 1 albume di uovo
- 15 gr di Marsala
- 5 gr di cognac
- olio di arachide
- zucchero a velo
- scorzette d'arancia candita
- 500gr di ricotta
- 250 gr di zucchero a velo
- 1 bustina di vaniglia
- cannella macinata
- 30 gr di pezzetti di cioccolato fondante
- 50 gr di frutta candita
- 30 gr di pistacchi verdi tritati

Preparazione Cannoli di ricotta

Passo 1.

Per preparare il ripieno, mescolate la ricotta con lo zucchero, la vaniglia e la cannella.

Passo 2.

Dopo un paio d'ore, passate al setaccio e aggiungete il cioccolato, la frutta candita e i pistacchi.

Passo 3.

Per gli involucri, impastate a lungo la farina con lo strutto, l'albume, lo zucchero, un pò di cannella, il cognac e il Marsala.

Passo 4.

Ricavate dall'impasto, lavorandolo con il mattarello, una sfoglia sottile.

Passo 5.

Da essa ritagliate delle forme ovali di circa 10 cm, conferendo loro la classica forma del cannolo utilizzando dei cannelli di latta.

Passo 6.

Dopo aver fritto i cannoli, una volta che si sono raffreddati, farciteli con la ricotta.

Passo 7.

Una spruzzata di zucchero a velo conclude la preparazione.

Passo 8.

Potete guarnire i cannoli inserendo ai lati una scorzetta di arancia candita.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)