

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Cannoli Siciliani

Staff · Saturday, September 19th, 2009

**Ingredienti:** (per 10 persone)

*per la pasta*

- 30 gr. di zucchero
- 300 gr. di farina 00
- 25 gr. di burro
- 1 pizzico di sale
- strutto per friggere
- 1 bicchiere di Marsala secco

*per il ripieno:*

- 300 gr. di ricotta fresca
- 50 gr. di cioccolato amaro
- 150 gr. di zucchero

*per decorazione:*

- 50 gr. scorze di arancia candite a strisce sottili
- Zucchero a velo

### **Preparazione:**

Per la preparaizione della pasta del cannolo servono 10 cilindri di metallo con una lunghezza di circa 12cm e un diametro di 3cm.

Mescoliamo insieme tutti gli ingredienti per la pasta, e impastiamo fino ad ottenere un composto omogeneo e elastico, formiamo una palla e copriamola con un tovagliolo e lasciamola riposare al fresco per circa 30 minuti. Lavoriamo la pasta per qualche minuto ancora, e facciamola riposare di nuovo per altri 30 minuti.

Ora stendiamo la pasta e facciamone una sfoglia sottile. Ritagliamo la pasta in quadrati di 10cm l'uno, mettiamo dell'olio sui cilindri di metallo e arrotolare i quadrati in verticale sui cilindri. premere per bene la pasta agli angoli per far attaccare le estremità. friggiamo i quadrati in abbondante strutto. Sfiliamo i cilindri non appena la

---

cialda si sarà raffreddata.

Prepariamo il ripieno, passiamo al setaccio la ricotta e aggiungiamo lo zucchero, le scorze d'arancia e il cioccolato grattugiato.

Prendiamo una sacca da pasticciere e farciamo i cannoli con questo composto, decoriamo l'estremità con della frutta candita. Spolveriamo sopra dello zucchero a velo.

This entry was posted on Saturday, September 19th, 2009 at 2:53 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#), [Siciliane](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.