

CANNOLI SICILIANI CON VARIANTE COMPLETA

Ingredienti per diciotto cannoli:

- 250 gr. di ricotta freschissima,
- 200 gr. di farina bianca,
- 175 gr. di zucchero a velo,
- 50 gr. di arancia e cedro candito,
- 18 ciliegine candite,
- 1 albume,
- burro,
- cacao amaro,
- cioccolato,
- caffè in polvere,
- zucchero semolato,
- vino bianco secco,
- liquore alla vaniglia,
- olio di arachidi (per friggere),
- sale.

E' necessario prima di tutto disporre di n. 6 cannelli di canna di bambù o latta lunghi 13 cm, aventi un diametro di circa 2 cm. I cannoli sono fatti di un involucro di pasta (scorza) e di una crema a base di ricotta. Per preparare l'involucro mettere sulla spianatoia la farina bianca, un cucchiaino di cacao, un cucchiaino di caffè, un pizzico di sale ed un cucchiaio di zucchero; mescolare, fare la fontana, unire il burro e lavorare qualche minuto aggiungendo il vino necessario per ottenere una pasta di giusta consistenza. Fare con essa una palla, avvolgerla in un tovagliolo e lasciarla riposare al fresco per circa un'ora. Poi spianarla e tagliarla in forme ovoidali (circa 12 x 10 cm), avvolgere ognuna di queste intorno al cannello (fissandole con un albume d'uovo) precedentemente unto con olio, friggere e sfilare dal cannello. Nel frattempo tagliare a dadini l'arancia, il cedro candito e preparare il ripieno.

Passare al setaccio la ricotta ed unire ad essa gr.150 di zucchero a velo, una cucchiata di liquore alla vaniglia, la frutta candita e gr. 30 di cioccolato a pezzettini, mescolando bene. Con una sacca da pasticciere riempire i cannoli e rifinite i due estremi con 1/2 ciliegina e, a piacere, scorze di limone candite.