

CANNOLI

Ingredienti:

Involucro:

- 200 g di farina,
- 30 g di zucchero,
- 20 g di strutto,
- 10 g di cacao,
- 2 uova,
- 1 po' di marsala.

Ripieno:

- 500 g di ricotta di pecora,
- 300 g di zucchero,
- 1 hg di zuccata (zucca candita), a cubetti,
- 1 hg di cioccolato fondente a cubetti,
- 1 po' di vaniglia.

Impastare gli ingredienti per la pasta, stenderla e tagliarla.

Si ottengono 12 cannoli, tagliando la pasta in rombi di 10-12 cm di lato.

Avvolgere la pasta sui cannelli in metallo e friggerla.

Impastare la ricotta con zucchero e vaniglia, poi aggiungere zucca e cioccolato ed usare l'amalgama per riempire i cannoli.