



Cannoli di ricotta

I cannoli con la ricotta sono nati in Sicilia, ma ormai sono conosciuti e apprezzati in tutta Italia. Originariamente si preparavano solo durante il

Carnevale e si usavano delle canne per avvolgerli intorno la pasta prima della frittura, dalle quali questi deliziosi dolci hanno preso il nome.

Ingredienti

Per la pasta: 150 grammi di farina 00, 50 grammi di zucchero, 30 grammi di strutto, $\frac{1}{2}$ bicchiere di marsala, 30 grammi di cacao amaro in polvere, 1 albume, 1 pizzico di sale.

Per la crema alla ricotta: 500 grammi di ricotta, 200 grammi di zucchero a velo, 100 grammi di gocce di cioccolato, 100 grammi di frutta candita. Olio o strutto per friggere.

Per la decorazione: zucchero a velo.

Preparazione

Per la pasta: Su un piano di lavoro porre la farina setacciata disposta a fontana, nel centro iniziare a lavorare lo strutto con lo zucchero, il cacao e un pizzico di sale, in

ultimo unire il marsala. Lavorare l'impasto fino ad ottenere una consistenza liscia ed omogenea. Lasciar riposare l'impasto per qualche ora in frigorifero, quindi stenderlo con un mattarello e ricavare dei quadrati di circa 8 centimetri. Con gli appositi cilindri formare i cannoli.

Friggere i cannoli in strutto od olio caldo. Solo quando si saranno raffreddati, togliere dall'interno il cilindro.

Per la crema alla ricotta: Mischiare la ricotta con lo zucchero, le gocce di cioccolato e la frutta candita.

Riempire i cannoli con la crema di ricotta solo poco prima di servire. Spolverare infine con zucchero a velo. ■