



I **cannoli siciliani** sono dolci fritti tradizionali che venivano consumati originariamente nel periodo di Carnevale ma che hanno avuto così tanto successo da essere diventati il dolce siciliano più diffuso e apprezzato e vengono gustati tutto l'anno. Sono formati da un involucro di pasta fritta e croccante, farcito con un ripieno di crema di ricotta di pecora, gocce di cioccolato e cubetti di zucca candita il cui utilizzo si è un po' perso nel tempo. Vengono infine guarniti lateralmente con delle ciliegine candite, delle scorze d'arancia o pistacchi tritati.

**Per 24 cialde**

- Farina** 250 gr
- Zucchero a velo** 30 gr
- Strutto** 50 gr
- Cacao in polvere amaro** 5 gr
- Sale** 1 cucchiaino raso
- Cannella in polvere** 1 cucchiaino raso
- Caffè in polvere** 1 cucchiaino raso
- Uova medie** 1 (dal peso di 50 gr sgusciato)
- Aceto** di vino bianco 30 ml
- Marsala secco** 30 ml

**..Per il ripieno**

- Ricotta di pecora** 750 gr
- Zucchero** 300 g
- Cioccolato fondente in gocce** 75 gr o canditi

**..Per guarnire**

- Ciliegie candite** 24
- Zucchero a velo** q.b.

**..Per spennellare**

- Uova** 1 albume

**..Per friggere**

- Strutto** o olio di arachide 1 lt

**Preparazione:**



Prima di iniziare a preparare le cialde (dette "scorcie") mettete la ricotta a scolare in un colino poggiato dentro a una ciotola e riponete il tutto in frigorifero. Mettete in una ciotola capiente la farina setacciata, il sale, la cannella, il caffè in polvere, il cacao e lo zucchero a velo setacciati. Aggiungete lo strutto, l'uovo e poi, a filo, l'aceto mischiato con il marsala (1); questi ultimi liquidi, devono essere aggiunti pian piano, impastando, perché potrebbe non essere necessario aggiungerli interamente, a seconda di quanto assorbirà la farina da voi utilizzata. Tenete presente che l'impasto dovrà risultare morbido ed elastico ma consistente, un po' più duro dell'impasto del pane. Impastate il composto per almeno 5 minuti (2) su di un piano di lavoro, fino a che non sarà elastico, liscio ed omogeneo (3) poi avvolgetelo nella pellicola trasparente e mettetelo a riposare per almeno un'ora in frigorifero.



Ora dedicatevi a preparare la crema per la farcitura: prendete la ricotta ben scolata e ponetela dentro ad una ciotola dove aggiungerete lo zucchero (4). Mescolate delicatamente gli ingredienti senza insistere troppo, poi coprite la ciotola con della pellicola e ponetela in frigorifero per almeno un'ora. Trascorso il tempo indicato, prendete un setaccio a maglie molto fini, poggiatelo su di una ciotola e con l'aiuto di una spatola schiacciate il composto di ricotta e zucchero verso il basso per farlo fuoriuscire; setacciate in questo modo tutto il composto (5). Una volta ottenuta una crema molto fine, aggiungete le gocce di cioccolato (6) (oppure, se preferite, dei cubetti di zucca candita, come tradizione vuole): conservate la crema di ricotta in frigorifero dentro ad un contenitore col coperchio.

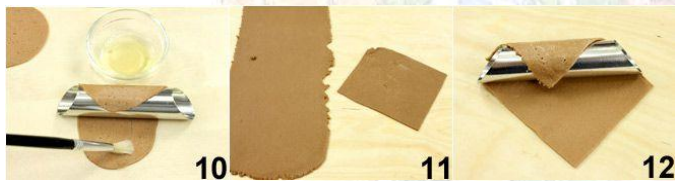
### Consiglio:

La ricetta originale vuole lo strutto ma se proprio non lo trovi o non lo gradisci, potete sostituirlo con la stessa quantità di olio di semi.

Vi suggerisco di riempire le cialde dei cannoli appena prima di servirle, per evitare che perdano la loro caratteristica croccantezza.



Prendete l'impasto per le cialde dei cannoli e tiratelo in una sfoglia sottile 1-2 mm (7) (potete utilizzare la macchina per la sfoglia oppure tirarla col mattarello). Prendete un coppapasta rotondo del diametro di 9 cm, quindi ricavate almeno 24 sagome (8) che allargherete con le mani rendendole ovali (9)



e poi arrotolerete sugli appositi cilindri di metallo, avendo cura di spennellare le estremità con l'albume d'uovo (10) prima di sovrapporle. In alternativa alla forma tonda, potete anche ritagliare con una rotella tagliapasta a bordo liscio dei rombi di pasta (11) per poi utilizzarli nello stesso modo, cioè avvolgendoli ai cilindri di metallo (12).



Scaldare lo strutto (o l'olio) (13) in un pentolino non troppo grande fino ad arrivare a 170-180° (14) e poi friggete tutte le cialde, mettetele a perdere l'olio in eccesso su di un paio di fogli di carta assorbente e quindi fatele raffreddare completamente (15) prima di estrarre i cilindri di metallo.



Una volta fredde, riempite le cialde con la crema di ricotta (16) che avrete messo dentro ad una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e larga. Completate il dolce guarnendolo con mezza ciliegia (17) candita posta su entrambe le estremità (oppure scorze di zucca o arancia candita o pistacchi tritati) e una generosa spolverata di zucchero a velo e servite (18).