

Alessandro Borghese Kitchen Sound, i cannoli siciliani del Padrino

borghese-11-f9ca9ec6

CANNOLI SICILIANI

TRATTO DA: IL PADRINO

(Costo € - Tempo 50min - Difficoltà ##)

Ingredienti:

Canditi q.b.

Basilico q.b.

Per la pasta dei cannoli:

125g farina "00"

15g zucchero a velo

25g strutto

3g di cacao amaro in polvere

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di cannella in polvere

1 cucchiaino di caffè solubile

25g rosso d'uovo

15g aceto di vino bianco

15g marsala secco

Per la farcitura:

250g ricotta di pecora

250g panna montata

125g zucchero

50g cioccolato fondente

Preparazione:

In una ciotola mischia le polveri: farina, zucchero a velo, cacao in polvere, caffè solubile, cannella e sale.

In seguito incorpora lo strutto, i rossi d'uovo, l'aceto e il marsala.

Impasta energicamente per 4/5 minuti. Crea una palla e ricoprila di pellicola trasparente. Fai riposare l'impasto per 30 minuti in frigorifero.

Per la farcia, mescola la ricotta, la panna, lo zucchero e in seguito le scaglie di cioccolato fondente creando una crema. Poni il composto all'interno di una sac à poche e fallo raffreddare in frigorifero per 30 minuti.

Stendi l'impasto con uno spessore di 3 millimetri e nel frattempo scalda l'olio alla temperatura di 180 gradi.

Aiutandoti con degli stampi, arrotola l'impasto per il cannolo dandogli la tipica forma. Rifornisci il tutto con un coltello e friggi fino ad ottenere una fantastica doratura.

Raffredda la cialda estraendola dallo stampo e in seguito farciscila con la crema di ricotta.

Servi i cannoli guarnendoli con i canditi e qualche foglia di basilico.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno