



## Cannoli siciliani



[Zuccherissimo](#)



Difficoltà media



60 minuti

### Ingredienti

#### Per i cannoli

- 250 g Farina
- 75 g Vino rosso
- 20 g Strutto
- 25 g Zuccherissimo
- 2,5 g Sale
- 1 litro Olio per friggere

#### Per la crema alla ricotta

- 500 g Ricotta di pecora (o ricotta vaccina di ottima qualità)
- 200 g Zuccherissimo
- 50 g Gocce di cioccolato fondente
- 1/2 limone Scorza grattugiata di limone
- 1/2 arancia Scorza grattugiata di arancia
- 1/2 bacca Vaniglia
- A piacere Ciliegie candite (per decorare)

### Procedimento



1. Mescolate la farina con lo strutto, lo zucchero, il vino rosso ed il sale. Lavorate poi l'impasto con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo ed elastico. Avvolgetelo con la pellicola trasparente e fate riposare per circa 30 minuti. Tirate la pasta con un mattarello fino a 0,5 cm di altezza e ricavate dei dischetti di 5 cm di diametro. Tirare nuovamente i dischetti fino ad ottenere uno spessore di 1,5 mm.



2. Arrotolate i dischi di pasta ottenuti negli stampi da cannolo e friggeteli in abbondante olio bollente, lasciandoli sul supporto durante la cottura. Scolateli poi su carta assorbente e rimuoveteli dagli stampi solo quando freddi.



3. Preparate ora la crema alla ricotta, setacciando la stessa con lo Zuccherissimo. Aggiungete poi il cioccolato fondente, le scorze dell'arancia e del limone assieme all'interno della bacca di vaniglia.



4. Utilizzando una sac a poche, farcite i cannoli raffreddati con la crema di ricotta. Decorate con le ciliegie candite e spolverate leggermente con zucchero ridotto a polvere prima di servire.