

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.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



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.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED