Cannoli Messinesi

Portata: Dolci	Tempo:	Numero persone: 0	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 0 persone

- 400 gr grammi di farina 00 Despar
- 75 gr grammi di strutto
- 40 gr grammi di zucchero a velo Despar
- 2 uova da galline allevate a terra Despar
- 1 albume
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaio di cacao amaro Despar
- 1 cucchiaino di caffè in polvere Despar
- 60 gr di Marsala secco
- 60 gr di aceto bianco
- q.b. Olio di semi di arachide per friggere Despar
- 1 kg di ricotta di pecora freschissima
- 600 gr grammi di zucchero Despar
- 1 stecca di vaniglia
- q.b. cioccolato fondente a gocce
- q.b. arance candite a cubetti o filetti
- q.b. polvere di pistacchi
- q.b. granella di nocciole
- q.b. Cannelle di latta per confezionare i cannoli

Preparazione

1 - Ingredienti per 20/24 cannoli

2 - Potete usare, se l’avete, la planetaria oppure 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, il vino bianco miscelato al marsala; questi ultimi liquidi, devono essere aggiunti piano 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 su di un piano di lavoro, fino a che non sarà elastico, liscio ed omogeneo poi avvolgetelo nella pellicola trasparente e mettetelo a riposare per almeno due ore in frigorifero.

3 - Spianare l’impasto ad uno spessore sottile (potete usare una sfogliatrice finendo con uno spessore simile a quello delle tagliatelle) spolverando, man mano, con la farina sia il piano di lavoro che l’impasto. Quando avrete raggiunto lo spessore desiderato, ricavate dei dischetti dal diametro di circa 10 cm. (potete aiutarvi con un coppapasta). Avvolgere i dischetti nelle cannelle unte d’olio, congiungendo i bordi spennellandoli con l’albume battuto e allargando leggermente i bordi a forma di petalo. Friggere in abbondante olio di semi d’arachide ben caldo, due-tre per volta. Non appena la pasta sarà di un bel dorato scuro scolare e mettere a raffreddare su carta assorbente da cucina.

4 - Prendete ora la ricotta ben scolata e ponetela dentro ad una ciotola dove aggiungerete lo zucchero ed il cuore del baccello di vaniglia. 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. Una volta ottenuta una crema molto fine, tenetela in frigorifero, coperta, fino al momento dell’impiattamento.

5 - Riempire con una sac a poche piena di crema di ricotta, entrambi i lati di ogni cannolo e decorare a piacere, con granella di nocciole o di pistacchio, gocce di cioccolato e scorze di agrumi canditi.

6 - Infine spolverare con zucchero a velo e servire.

7 - Vedrete che figurone… !!!

8 - Buon Appetito in compagnia di... DeSPAR!!