

La cornucopia

(per 5 cannoli)

PER LE SCORZE

100 g di farina 00

10 g di strutto

10 g di zucchero

cannella in polvere

buccia d'arancia

20 g di aceto di vino rosso

un tuorlo d'uovo

zucchero a velo

olio di arachidi per friggere

cannoli d'alluminio di forma conica

PER LA FARCIA

250 g di ricotta di pecora

60 g di zucchero

PER GUARNIRE

canditi d'arancia

pistacchi di Raffadali tritati

LA FARCIA

Mesco la ricotta con lo zucchero. la passo al setaccio e la faccio raffreddare per qualche ora in frigo.

LE SCORZE

Setaccio la farina con il cacao sul tavolo e la miscolo con un pizzico di cannella. poi faccio la fontana e ci metto l'aceto, lo zucchero, un pò di buccia d'arancia grattugiata e lo strutto. Impasto energicamente fino a ottenere una pasta liscia e omogenea, quindi la raccolgo a palla, la avvolgo nella pellicola e la lascio riposare per un'oretta a temperatura ambiente.

I CANNOLI

Quando la pasta ha riposato, la stendo ricavando una sfoglia abbastanza sottile (1,5 mm circa) e che ritaglio degli ovali, che avvolgo attorno ai cannoli di metallo, saldando i bordi con una leggera pennellata di tuorlo. Quando sono tutti pronti, li friggo in abbondante olio a 180°C fino a doratura. Li scolo, li passo sulla carta assorbente e, una volta freddi, li rimuovo delicatamente dai cannoli d'alluminio.

PRESENTAZIONE

Passo la farcia in un sac à poche e farcisco i cannoli, poi li spolvero di zucchero a velo e li adagio nei piatti. Guarnisco con scorza d'arancia candita a filetti e un pizzico di pistacchi tritati.