

Cannoli con Ricotta

Tempo di preparazione: 60'

Ingredienti

Per i cannoli:

250g. di farina

50 gr. di strutto o burro

50 gr. di zucchero

1/2 bicchiere vino rosso

sale, olio e strutto per friggere q.b.

formine di cannoli in metallo o canna Per il ripieno:

500 gr. di ricotta

1 pizzico di vaniglia

zucchero a velo q.b.

cioccolato a pezzi e canditi a piacere

Preparazione

Preparate la farina a fontana e nel centro mettete lo strutto o il burro ammorbidito, lo zucchero e mezzo bicchiere di vino rosso.

Impastate formando una pasta levigata e morbida.

Avvolgetela in un panno umido e fatela riposare.

Intanto, passate al setaccio la ricotta e mettetela in una zuppiera: aggiungete lo zucchero a velo, la vaniglia e mescolate facendone una crema.

A piacere unitevi dei pezzetti di cioccolato e di canditi.

Riprendete la pasta e fate un sfoglia piuttosto sottile, con un piattino da caffè ricavate dalla sfoglia dei pezzetti di pasta che avvolgerete intorno alla forma di cannolo.

Fate aderire bene la parte di giuntura, premendola con un dito bagnato nell'acqua, per evitare che si apra al momento della frittura.

Mettete sul fuoco una padella con abbondante olio per friggere mescolato con lo strutto e quando è ben caldo tuffateci i cannoli e fateli dorare rigirandoli.

Metteteli a raffreddare su un foglio di carta per fritti poi, sfilateli dalla forma e riempiteli con la crema di ricotta.

Adagiate i cannoli ripieni su un vassoio e spolverizzateli con zucchero a velo.