CANNOLI SICILIANI

Ingredienti per 10 persone:

- 1 kg di ricotta di pecora molto asciutta,
- 350 g di zucchero,
- cioccolata fondente a pezzettini,
- frutta candita,
- zucchero a velo,
- pistacchi,
- cannella in polvere,
- 10 gusci di cannolo.

Innanzi tutto bisogna unire lo zucchero e la ricotta e passare ben bene nel passatutto.
A questo punto potete aggiungere la cioccolata fondente tagliata a pezzettini e anche della frutta candita.
Riempite infine il guscio del cannolo con l'impasto così ottenuto.
Servite in tavola dopo aver cosparso con zucchero a velo, pistacchi e cannella in polvere.