

CANNOLI ALLA SICILIANA

Ingredienti:

Scorze:

- 250 g di farina,
- 75 g di zucchero,
- 1/8 l di vino,
- 1 uovo,
- 1 po' di strutto.

Ripieno:

- 800 g di ricotta,
- 450 g di zucchero,
- vainiglia,
- cherry brandy,
- latte se necessario per ammorbidire l'impasto,
- cioccolato a scaglette,
- zucchero a velo.

Si metta la farina sul tagliere e si impasti con gli altri ingredienti delle scorze per 1/2 ora.

Si tiri quindi la pasta con il matterello fino ad ottenere una sfoglia sottilissima; si tagli a formettine ovali che si avvolgeranno a pezzetti di canna; si friggano con abbondante strutto o olio.

E` conveniente ungere le canne prima di usarle ed incollare i bordi delle formette di pasta con un po' di bianco d'uovo. Dopo aver riempito i cannoli con la ricotta impastata con zucchero, vaniglia e brandy, si ricoprono le estremità con scaglette di cioccolata.

Si cospargono infine con zucchero a velo.