

## CANNOLI

UN SACERDOTE-POETA palermitano nel 1635 esalta in un'ottava la magnificenza del cannolo con le metafore "scettru di ogni re e virga di Mosè". Questi dolci sono particolarmente cari agli emigrati perchè caratterizzano fortemente la terra d'origine, qualificando la più tradizionale pasticceria dell'isola. Nel palermitano, dove il dolce è nato, sono notissimi i "cannulicchi", dalle dimensioni di appena un dito. Di contro a Piana degli Albanesi vi sono cannoli dalle dimensioni difficilmente riscontrabili in altre zone della Sicilia. Dal tradizionale cannolo siciliano, nasce l'idea di un mignon farcito di crema al cioccolato, fuori dalla tradizione isolana.

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Ingredienti</b><br>per 4 persone: | <b>Esecuzione:</b>  |
| 150 gr di farina                     | Preparate la pasta per le "scorze" impastando la farina, il cacao, 20 grammi di burro, l'uovo, lo zucchero ed aggiungete il cucchiaio di Marsala. Fate un impasto omogeneo che farete riposare un'ora. Dopo di che, spianatelo e ricavate dei quadrati di 12 cm di lato che avvolgerete diagonalmente attorno a tubi di latta. Bagnate le estremità e pressate per farle aderire. Friggete quindi in olio abbondante. Appena le scorze saranno dorate, fatele asciugare e freddare, prima di staccarle dai tubi con molta cura. Riempitele con la ricotta passata al setaccio ed unita all'amido, coagulato nel bicchiere di latte, allo zucchero, ai pezzetti di pistacchio, di zuccata e di cioccolato. Decorate ogni singolo cannolo con scorzette d'arancia candite e spolverate con zucchero a velo. |
| 15 gr di cacao in polvere            |   |
| 20 gr di burro                       |   |
| 1 uovo                               |   |
| 270 gr di zucchero                   |   |
| 1 cucchiaio di Marsala               |   |
| 1 cucchiaio di amido                 |   |
| 1 bicchiere di latte                 |   |
| 500 gr di ricotta fresca             |   |
| Zuccata                              |   |
| pezzettini di cioccolato             |   |
| pistacchi                            |   |
| scorzette di arancia                 |   |
| zucchero a velo                      |   |
| Olio d'oliva extravergine            |   |