

CANNOLI DI RISO ALLA SICILIANA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 80
Marsala gr: 20
Zucchero gr: 10
Sale q.b.
Ricotta gr: 125
Farina setacciata gr: 150
Zucchero a velo gr: 140
Frutta candita gr: 20
Pistacchi gr: 20
Olio per friggere lt. 1
Cannelli di latta Ø cm 10 x 2 n. 12

PROCEDIMENTO

Disponete la farina a fontana, versate nel centro il Marsala, aggiungete lo zucchero e il sale; lavorate bene in modo da ottenere un impasto consistente, raccoglietelo a palla, avvolgetelo in un panno e fatelo riposare per un paio d'ore. Tirate l'impasto in foglie sottili dello spessore di circa mm 4; tagliatelo a quadrati di cm 10 di lato e avvolgetelo su appositi cannelli di latta. Quando l'olio sarà caldo tuffate i cannoli, quando saranno cotti sgocciolateli e lasciateli intiepidire su di un panno di tela.

Preparate il ripieno unendo la ricotta, gr: 125 di zucchero a velo, la frutta candita e i pistacchi.

Fate cuocere il riso in acqua bollente, raffreddatelo e unitelo alla ricotta.

Mettete il ripieno in una tasca da pasticceria e riempite i cannoli; disponeteli in un piatto di servizio e spolverizzateli con lo zucchero a velo rimasto.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

riso
facile

