

Cannolo Siciliano

Ingredienti per 2 persone

Per le scorze :	
Farina	180 gr.
Zucchero	20 gr.
Cannella	10 gr.
Strutto	20 gr.
Marsala	1/2 bicchiere
Albume d'uovo	1
Olio di arachide	q.b.
Per il ripieno :	
Ricotta	700 gr.
Zucchero a velo	250 gr.
Busta vaniglia	1
Cioccolato fondente	50 gr.

Procedimento:

Per preparare la buccia del cannolo, impastate a lungo la farina con lo **strutto**, l'albume, lo zucchero, la **cannella** e il **vino Marsala**.

Stendete una sfoglia sottile con il mattarello e create delle forme ovali di circa 10 cm a cui darete una forma di cannolo utilizzando degli appositi cilindretti di latta (un tempo venivano usate dei pezzetti di canna).

I cannoli vengono immersi nell'olio con tutto il cilindretto e per non deformarsi e viene tolto appena la buccia prende consistenza.

Dopo averli fritti tutti, si raffreddano e si farciscono con la ricotta. Spolverizzateli con dello zucchero a velo e guarniteli con le scorzette d'arancia o con delle gocce di cioccolato.

Buon appetito..!

