

Dalle Isole

il cannolo siciliano diventa...

“Cannolo siciliano destrutturato”

Ingredienti per 4 persone

Per l’impasto: 100 g di farina “00”, 10 g di strutto, 10 g di zucchero, 50 ml di marsala, la punta di un cucchiaino di vanillina, 1 g caffè in polvere, 1 g cacao.

240 g di ricotta, 60 ml di crema di latte, 50 g di zucchero a velo, 50 g di cioccolato fondente, 20 g di scorza d’arancia candita a cubetti, 20 g di cedro candito a cubetti.

Per decorare: 10 g di zucchero a velo.

Per friggere: 3 dl di olio di semi di arachidi.

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti necessari per l’impasto, quindi far riposare per 15 minuti; stendere la pasta con l’apposita macchina e ottenere delle tagliatelle. Avvolgere le tagliatelle così ottenute attorno a tubi metallici e friggere in olio bollente, scolare, far perdere l’olio in eccesso su carta assorbente quindi sfilare i tubi.

Strizzare la ricotta in un canovaccio pulito, aggiungervi la crema di latte e lo zucchero a velo e mettere a raffreddare.

Far sciogliere il cioccolato a bagnomaria e fare, con l’aiuto di un piccolo cono di carta da forno, dei puntini sui piatti. Con un coppapasta quadrato dressare nei piatti la ricotta, decorare con cubetti di scorza d’arancia candita e cedro candito.

Adagiare nei piatti le cialde fritte e terminare con una spolverata di zucchero a velo.

Completare con un filo di olio extra vergine a crudo.

Calcolo calorico per porzione

Ingredienti	Peso lordo	Peso edibile	Protidi	Glucidi	Lipidi	Kcal
Farina “00”	25 g	25.00	2.75	19.32	0.17	85.00
Strutto	3 g	3.00	0.01	/	2.97	26.76
Marsala	13 ml	13.00	Tracce	3.64	/	265.97
Olio di semi di arachidi	3 ml	3.00	/	/	2.99	26.97
Zucchero	17 g	17.00	/	17.76	/	66.64
Ricotta	60 g	60.00	5.28	2.10	6.54	87.60

Crema di latte	15 ml	15.00	0.34	0.51	5.25	50.55
Cioccolato fondente	12.5 g	12.50	0.82	6.21	4.20	64.37
Cedro candito	5 g	5.00	0.02	3.75	/	14.15
Scorza d'arancia candita	5 g	5.00	0.02	3.75	/	14.15
TOTALE	158.5 g	158.50	9.24	57.04	24.12	702.13

Champagne
Taittinger Demi – Sec

L'aggiunta di 35 g di zucchero di canna per litro conferisce a questo vino una dolcezza supplementare che predestina il suo abbinamento a certi piatti zuccherati.

Le note predominanti di agrumi (mandarino) trovano perfetta sintonia con le scorze candite di cedro e di arancia e, la dolcezza e l'untuosità che ne caratterizzano la struttura, contrastano la cedevolezza della ricotta.

Ordinariamente si abbina a dolci al cioccolato, charlotte alle fragole e madeleine tiepide.