

CANNOLI DI PASTA SFOGLIA

Introduzione: Quanto sono buoni i cannoli alla siciliana ? Ed i cannoncini ripieni di crema pasticcera ? E se li unissimo insieme in un cross-over pazzesco? Presto fatto, con questa ricetta uniamo il ripieno dei cannoli alla siciliana, con il guscio di pasta sfoglia dei cannoncini. Il risultato è un dolce super croccante dal sapore esplosivo e goloso, grazie alle gocce di cioccolato e la granella di pistacchio I cannoli sono stati preparati con delle apposite "canne" di forma conica, che possono essere sostituiti con dei piccoli coni preparati con la carta alluminio.

Difficoltà Media **Dosi** 2 persone
Tempo di preparazione 90 minuti **Tempo di cottura** 30 minuti **Costo** Elevato

Dieta **Tempo di riposo** **Strumenti** **Sac-à-poche**

Collaborazione **Fabrizi** **Ingredienti** **Per i cannoli:** **Pasta sfoglia**

rettangolare 1 rotolo; **Zucchero a velo** q.b.; **Uovo sbattuto** **Ricotta** 200 g.;

Gocce di cioccolato 20 g.; **Granella di pistacchio** 20 g.; **Amarena** **Fabrizi** q.b.;

Miele q.b. **Ti manca qualche ingrediente?** **Preparazione** **Per i cannoli:**

Tagliare la pasta sfoglia a strisce di circa 40 cm di lunghezza e 3 di larghezza; Arricciare sulle canne partendo dal lato affusolato, quindi arrotolare delicatamente e cercando di dare regolarità;

Fissare alle estremità facendo una leggera pressione; Spennellare leggermente in superficie con uovo sbattuto, avendo cura di non spennellare la parte che entrerà a contatto con la teglia da forno; Disporre su una gratella da forno, quindi cuocere per circa 15 minuti;

Nel frattempo setacciare la ricotta, unire lo zucchero a velo setacciato e amalgamare alle gocce di cioccolato e alla granella di pistacchio; Riporre il composto in una sac-a-poche;

Sfornare i cannoli e lasciare intiepidire, quindi prelevarli delicatamente dalle canne; Intiepidire un po' di miele e pennellarlo sulla bocca del cannolo, quindi passarlo leggermente nella granella di pistacchi.

Farcire i cannoli con la crema di ricotta e completare con un'Amarena **Fabrizi**

Dolci e Dessert **Cannoli di pasta sfoglia** **Recipe** **Chef in Camicia**

Grazie! **Introduzione:** Quanto sono buoni i cannoli alla siciliana ? Ed i cannoncini ripieni di crema pasticcera ? E se li unissimo insieme in un cross-over pazzesco? Presto fatto, con questa ricetta uniamo il ripieno dei cannoli alla siciliana, con il guscio di pasta sfoglia dei cannoncini. Il risultato è un dolce super croccante dal sapore esplosivo e goloso, grazie alle gocce di cioccolato e la granella di pistacchio I cannoli sono stati preparati con delle apposite "canne" di forma conica, che possono essere sostituiti con dei piccoli coni preparati con la carta alluminio.

Ingredienti **Per i cannoli:** **Pasta sfoglia rettangolare** **Pasta sfoglia rettangolare**

1 rotolo; 1 rotolo; **Zucchero a velo** **Zucchero a velo** q.b.; q.b.; **Uovo sbattuto** **Uovo**

sbattuto 1; **Ricotta** **Ricotta** 200 g.; 200 g.; **Gocce di cioccolato** **Gocce di cioccolato**

20 g.; 20 g.; **Granella di pistacchio** **Granella di pistacchio** 20 g.; 20 g.; **Amarena**

Fabrizi **Amarena** **Fabrizi** q.b.; q.b.; **Miele** **Miele** q.b. q.b. **Preparazione** **Per i**

cannoli: Tagliare la pasta sfoglia a strisce di circa 40 cm di lunghezza e 3 di larghezza; Arricciare sulle canne partendo dal lato affusolato, quindi arrotolare delicatamente e cercando di dare regolarità;

Fissare alle estremità facendo una leggera pressione; Spennellare leggermente in superficie con uovo sbattuto, avendo cura di non spennellare la parte che entrerà a contatto con la teglia da forno; Disporre su una gratella da forno, quindi cuocere per circa 15 minuti;

Nel frattempo setacciare la ricotta, unire lo zucchero a velo setacciato e amalgamare alle gocce di cioccolato e alla granella di pistacchio; Riporre il composto in una sac-a-poche;

Sfornare i cannoli e lasciare intiepidire, quindi prelevarli delicatamente dalle canne; Intiepidire un po' di miele e pennellarlo sulla bocca del cannolo, quindi passarlo leggermente nella granella di pistacchi.

Farcire i cannoli con la crema di ricotta e completare con un'Amarena **Fabrizi**

Corso sulla Grammatica della cucina **NUOVO CORSO!** **Vuoi imparare le**



tecniche più disparate? Segui il corso di Cristiano Tomei su Acadèmia

Condividi

[CANNOLI DI PASTA SFOGLIA]