

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**

Recipe Chef in Camicia

Dolci e Dessert Cannoli di pasta sfoglia 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]