
Cannoli alla ricotta di Malta

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

I cannoli alla ricotta, in maltese Kannoli tal-Irkotta, sono tipici della tradizione culinaria di Malta.

I cannoli alla ricotta, in maltese Kannoli tal-Irkotta, sono tipici della tradizione culinaria di Malta.

Ingredienti per 6 persone
Per la pasta 250 grammi di farina 3 cucchiaini di vino rosso 3 cucchiaini di acqua 1 uovo 1 cucchiaino di zucchero 1 cucchiaino di spezie per pan pepato (o altre spezie secondo i propri gusti) 1 presa di sale 30 g di burro ammorbidito 1 l di olio per friggere 1 albume d'uovo leggermente sbattuto
Per il ripieno 330 g di ricotta 65 g di zucchero a velo 35 g di cioccolato a pezzetti 35 g di mandorle arrostate 35 g di frutta candita/secca mista (arancia, limone, banana, ecc.) amaretto/vermut q. b.
Tempo di preparazione Due ore
Mescolare assieme la margarina e la farina. Aggiungere il vino rosso, l'acqua e l'uovo. Lasciare riposare per almeno un'ora. Per fare i cannoli sono necessari dei cilindri di acciaio. Allargare la pasta finemente e tagliarla in cerchi; il diametro dei cerchi deve corrispondere alla lunghezza dei cilindri. Arrotolare la pasta attorno ai cilindri ben imburattati, premendo bene sui lati. Quindi friggere i cannoli in olio caldo e dorarli, farli sgocciolare e raffreddare su carta da cucina. Infine rimuovere delicatamente i cilindri. Disporre la ricotta in una grande scodella, sminuzzarla con una forchetta e lavorarla, aggiungendo gli altri ingredienti e mescolando per bene. Al momento di servire riempire i cannoli. Spolverare i cannoli con zucchero a velo e mandorle tritate. Quindi servire. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*