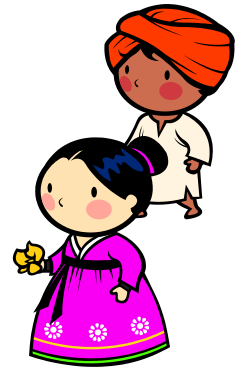
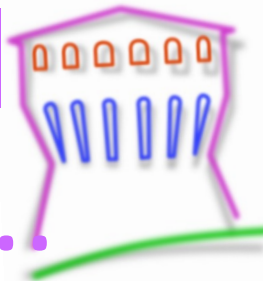




# NOI che...



## ...Castel Guelfo...

### Le Ricette di “Dimmi ciò che mangi...”

Cucina etnica e tradizionale. Laboratorio d' incontro e scambio di ricette, usi e costumi.

## CANNOLI SICILIANI

#### Ingredienti:

1 kg di farina  
1 uovo  
1 bicchiere di marsala  
7 etti di zucchero  
500 gr di strutto  
Vino nero frizzante q.b.  
1200 gr di ricotta di siero  
1 bustina di vanillina  
4 lt di olio di semi  
Gocce di cioccolato  
Zucchero a velo

#### PREPARAZIONE

impastare su un tagliere 1 uovo, 1 kg. di farina, 1 etto di zucchero, 1 bicchiere di marsala, 70 gr. di strutto ed aggiungere il vino fino ad ottenere un impasto omogeneo. Far riposare per un'ora.

Nel frattempo frullare nel mixer 1200 gr. di ricotta di siero (lasciata a scolare dal guscio prima) con 600 gr. di zucchero ed una bustina di vanillina per creare il ripieno dei cannoli. Tirare con la macchina della sfoglia l'impasto dei cannoli, tagliare degli ovali dal diametro di 10 cm. circa, arrotolarli attorno a delle canne di bambù della lunghezza di 20 cm. vuote all'interno in modo che non aderiscano. Unire le 2 estremità



degli ovali con un pizzico di farina e acqua. Immergere il tutto all'interno di un'ampia padella contenente l'olio bollente e lo strutto rimasto e farli rigirare fino a quando non hanno assunto un colorito d'orato. Asciugare i cannoli su carta assorbente e farcirli con il ripieno di ricotta e zucchero. Cospargerli di gocce di cioccolato e zucchero a velo.....è un successo assicurato!.



Associazione "TUTTI DENTRO L'ARCA"  
Parrocchia di Castel Guelfo

Realizzato in collaborazione con:



Consorzio Accreditato

