



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002804 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 19 Mar 2019 alle ore 11:11**

**da ROSA DEL GAUDO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Cannoli alla siciliana di pane al pomodoro

La pasticceria siciliana, con l'ampio uso della ricotta, al posto di creme, panna o mascarpone, propone una tipologia di dolci senz'altro più sani dal punto di vista nutrizionale, ecco allora i cannoli alla siciliana di pane al pomodoro, dove la classica cialda del cannolo diventa una cialda di pane dolce al pomodoro e i canditi d'arancia sono dei "finti" canditi di pomodoro.

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 6 persone

Per le cialde di pane al pomodoro:

n. 6 fette di pane bianco in cassetta senza crosta

n. 6 cucchiari di passata di pomodoro

n. 3 cucchiari di zucchero.

Per i "finti" canditi di pomodoro:

100 g di datterini gialli in barattolo al naturale

100 g di zucchero

n. 1 foglio di gelatina in fogli.

Per la crema di ricotta:

250 g di ricotta di pecora

100 g di zucchero

20 g di gocce di cioccolato

60 g di "canditi" di pomodoro

### Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro La Fiammante premium, Datterini gialli al naturale La Fiammante

### Preparazione

Per preparare la cialda di pane dolce al pomodoro prendete le fette di pane bianco e appiattitele bene con il mattarello (devono essere molto sottili), tagliatele con un coppapasta rotondo, spennellatele solo da un lato con la passata di pomodoro e cospargetele di zucchero. Avvolgete le fette di pane sugli appositi cilindri per i cannoli, precedentemente imburrate, con il lato senza pomodoro all'interno. Mettete i cannoli di pane al pomodoro così formati in una teglia rivestita di carta forno e metteteli in forno ventilato a 120°C per un'ora (devono risultare ben croccanti).

Nel frattempo preparate la gelatina di pomodoro che fungerà da canditi. Frullate i datterini gialli con un po' del liquido di conservazione, quindi filtrate il tutto per eliminare i semi. Mettete in un pentolino lo zucchero e l'acqua e fate ridurre fino ad ottenere uno sciroppo. Spegnete il fuoco e aspettate che lo sciroppo finisca di bollire, quindi unite il frullato di pomodoro preparato in precedenza e il foglio di gelatina precedentemente ammollato in acqua fredda. Mescolate finché il foglio di gelatina sarà del tutto sciolto, quindi versate in un contenitore basso e sufficientemente largo ad ottenere uno strato di circa mezzo centimetro. Mettete a rassodare la gelatina di pomodoro in frigo.

Prendete la ricotta di pecora e ponetela in un colino per eliminare tutto il siero, quindi mescolatela con lo zucchero.

Quando la gelatina di pomodoro si è solidificata tiratela fuori e tagliatela a cubetti come se fossero dei canditi, quindi uniteli alla crema di ricotta; aggiungete anche le gocce di cioccolato. Riempite le cialde di pane con la crema di ricotta e

gustate.

Potete decorare i cannoli alla siciliana di pane al pomodoro, come ho fatto io, con dei datterini gialli caramellati, ottenuti caramellando i datterini con uno sciroppo ottenuto con due parti di zucchero e una di acqua e fatti asciugare in forno ventilato a 60°C per 10 ore.