



Ricetta N. RE000427

Registrata in data 31 Mar 2016 alle ore 18:00

da ALESSANDRA URISELLI

Cannoli salati al pomodoro e ricotta

Un antipasto curioso, delizioso, che porta alla ribalta un classico dei dolci siciliani ma in versione salata. Croccante cialda al pomodoro, crema di ricotta e parmigiano, pomodorini ciliegino e salsa di pomodoro fresco.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 6 persone

140 g di farina 00
la punta di un cucchairo di cacao amaro
1 cucchiaio di passata di pomodoro
1 uovo piccolo
12 g di burro fuso
2 pizzichi di sale
olio di semi di arachidi per friggere
400 g di ricotta di pecora
12 pomodorini ciliegino
150 g di parmigiano grattugiato
150 ml di salsa di pomodoro fresco
poco olio extravergine d'oliva

Preparazione

In una terrina versate la farina, il sale, il cacao, la passata di pomodoro e create una fontana unendo l'uovo, impastate e dopo poco unite il burro fuso.
Impastate bene fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo.
Stendete la sfoglia sottilissima e con un coppapasta del diametro di 6 cm ricavate 10 cerchi.
Avvolgeteli attorno ad ogni singolo cannello apposito per la preparazione dei cannoli e unite le estremità con poca acqua oppure dell'albume.
Friggete le cialde in olio caldo e fatele sgocciolare in un piatto coperto di carta assorbente.
Mescolate la ricotta con il parmigiano fino ad ottenere una crema densa.
Mettete il composto in una sac-à-poche e farcite le cialde decorando alle due estremità con fettine di pomodoro ciliegino.
Servite in un piatto fondo con salsa di pomodoro fresco, un filo di olio extravergine d'oliva e una fogliolina di menta.

Vino consigliato

Chardonnay dell'Alto Adige