



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003274 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Apr 2020 alle ore 10:49

da SHAMIRA GATTA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Cannoli salati con mousse con mousse di mortadella

Quale modo migliore di passare il tempo se non quello di darsi ad attività manuali?

Tirate fuori il romanzo da finire che tenevate da anni nel cassetto e ricominciatelo, finite quella scatola che è rimasta dipinta a metà, costruite una casetta per gli uccellini con quello che avete in casa, anche una scatola da scarpe va bene, farete felici i vostri bambini, e vedrete che questa quarantena da Corona virus finirà e noi ne usciremo più forti ed ingegnosi di prima.

Oppure datevi alla cucina!

Oggi vediamo come fare dei simil cannoli al Porto ripieni di mousse di mortadella, voglio dire, chi non ama una buona mortadella?

E chi non ama una bella fetta di mortadella sul pane?

Immaginatevela da spalmare, o meglio, racchiusa in un guscio croccante e friabile, con granella di pistacchio al posto delle gocce di cioccolato!

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

Cannoli:

200 g Farina

1 Uovo

15 g Zucchero grezzo

50 g Burro di bufala

15 g Sale delle saline di Trapani

6 cucchiaini Porto

Q.b. Olio di semi per friggere

Mousse di mortadella:

300 g Mortadella Igp

150 g Ricotta di bufala fresca

20 ml Panna fresca

20 g Parmigiano grattugiato (Parmigiano Reggiano)

1 presa Sale

1 presa Pepe

Q.b. Pistacchi

Strumenti di cottura

Padella, rotolini per cannoli, robot a lame, sac a poche

Preparazione

Unite tutti gli ingredienti ed iniziate ad impastare fino a creare una palla di impasto maneggevole e non appiccicosa, se risultasse troppo umida unite poca farina, altrimenti aggiungete poca acqua.

Tirate l'impasto sottilissimo con il mattarello, arrotolatelo intorno agli appositi cilindretti mignon da cannoli e tuffate in olio bollente, scolate su carta assorbente quando saranno bruniti, non fatevi trarre in errore, il Porto scurirà l'impasto,

risulteranno perciò più bruni che dorati.

Per la mousse di mortadella

Unite tutti gli ingredienti nel robot a lame e frullate fino ad ottenere una mousse liscia, lasciate rapprendere in frigo per almeno 3 ore, quindi trasferite nel sac a poche con bocchetta a stella francese Silikomart, farcite i cannoli.

Finitura e impiattamento

Farcite i cannoli con la mousse di mortadella, spolverateli con i pistacchi ridotti a granella ed a piacere con del pepe nero, servite freschi o a temperatura ambiente.

Il tocco in più? Aggiungete un cucchiaino di crema di tartufo alla mousse di mortadella!

Vino consigliato

vino rosè