



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000134

Registrata in data 20 Dic 2015 alle ore 10:00

da ENZO CRIVELLA

Cannolo cilentano (regolarmente registrato) di E. Crivella

Cannolo farcito con ricotta di capra, fichi e miele, la caratteristica è una farcia completamente naturale, si tratta solo di assemblare. E' un progetto politico, mette insieme diversi produttori, paesi, dando vita ad un attrattore turistico e non solo, una volta venduto, va a "spalmare" l'economia sul territorio, coinvolgendo prodotti e produttori. La vendita può farla chiunque, basta rispettare il disciplinare di tracciabilità dei prodotti.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 6 persone

seguire la ricetta tradizionale del cannolo, con una caratteristica, usare un po' di olio e miele

Farcia:

Kg 0.500 di ricotta di capra

kg 0.100 di zucchero

kg 0.100 di fichi del Cilento

kg 0.80 di miele millefiori

q.b. arance candite

Preparazione

Montare la ricotta con lo zucchero, aggiungerci tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una farcia liscia e omogenea. Utilizzare un sac a poche per riempire i cannoli, una spolverata di zucchero a velo e servirlo appena fatto.

Vino consigliato

Malvasia del Cilento