



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000573**

**Registrata in data 08 Giu 2016 alle ore 14:56**

**da KEVIN LUIGI FORNONI**

## **Il Cannolo di riso, liquirizia e pistacchio.**

Un cannolo di riso rosso integrale croccante, una crema al pistacchio, polvere di liquirizia e cioccolato.

Tempo di preparazione: 50 minuti

### **Ingredienti per 1 persona**

Per il cannolo di riso:

100 g di riso rosso Hermes.

Per la crema pasticciera

n. 6 tuorli

Amido di riso 45 g

Vaniglia 1 bacca

Zucchero 140 g

Latte fresco 400 ml

Ricotta di capra 100 g;

Pasta di pistacchio 30 g

Per il terriccio occorre uno sbriciolato di frolla al cacao.

Per la ricotta lavorata

Ricotta fresca di capra 50 g

Canditi misti 30 g.

Per la coulis ai lamponi e liquirizia

lamponi 60 g

liquirizia in polvere o liquore 10 g

### **Preparazione**

Stracuocere per prima fase il riso Hermes in acqua calda con zucchero per 20 minuti.

Frullare il riso, setacciare ma non troppo il risultato, stendere su placche e lasciare semi-seccare.

Avvolgere in cilindri di acciaio per cannoli e friggere ad alta temperatura per ottenere il cannolo.

A parte creare la crema pasticciera, raffreddare ed unire la pasta di pistacchio e la ricotta fresca.

In un pentolino cuocere i lamponi con un filo di acqua e un cucchiaino di zucchero, scolare e setacciare; unire la liquirizia.

A parte sbriciolare la frolla al cacao, creare come in foto una striscia centrale di crumble, creare una piccola quenelle di

ricotta e canditi alla destra, porre sul piatto il cannolo in verticale e farcirlo con la crema di pistacchio. Spolverare con

liquirizia, germogli e servire.