

LA NOSTRA FARINA,
LA TUA PASSIONE PER LA SOSTENIBILITÀ.

Italia a Tavola



Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Domenica 19 Aprile 2020 | aggiornato alle 18:05 | 64991 articoli in archivio

CORONAVIRUS PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA

RICETTE LIFESTYLE

VIDEOPINIONIRIVISTANETWORKLA SQUADRA | CONTATTIABBONAMENTI

CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

Metodo Classico.
Emozione Contemporanea.

HOME RICETTE ANTIPASTI



di Shamira Gatta

Cannoli salati con mousse di mortadella e granella di pistacchi

Pubblicato il 19 Aprile 2020 | 18:45

Una ricetta di Shamira Gatta, tra le 10 più cliccate del contest Il Buono di stare in cucina, organizzato da MySocialRecipe.

Ingredienti (per 4 persone):

Per i cannoli: 200 g di farina, 1 uovo, 15 g di zucchero grezzo, 50 g di burro di bufala, 15 g di sale delle saline di Trapani, 6 cucchiari di Porto, olio di semi per friggere q.b.

Per la mousse di mortadella: 300 g di Mortadella Igp, 150 g di **ricotta** di bufala fresca, 20 ml di panna fresca, 20 g di **Parmigiano Reggiano** grattugiato, 1 presa di sale, 1 presa di pepe, **pistacchi** q.b.



Il classico cannolo in una versione salata

Tempo di preparazione: 40 minuti

Preparazione:

Per i cannoli: 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.

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!

Ispirazione: 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 coronavirus 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!

La ricetta è la tra le 10 più cliccate del **contest online "Il Buono di stare a casa" organizzato dalla piattaforma MySocialRecipe**.

© Riproduzione riservata



GrosMarket
SOGEGROSS

SOGEGROSS
self service all'ingrosso

AMUCHINA
PROFESSIONAL
www.amuchina.it

