



**Ricetta N. RE002258 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 15 Giu 2018 alle ore 09:26**

**da BIANCA MARIA BELLEI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Scorze in rosso

Prima o poi ci vado in Sicilia. Non credo che sarà quest'estate ma ci andrò.

Per il momento mi accontento di desiderarla, di contemplare i suoi piatti, i suoi dolci e il suo mare e a forza di contemplare ho messo tutto insieme: la Sicilia, il dolce, il mare.

Un mare dolce, rosso, insolito, succoso, in cui far affondare il croccante delle scorze e la bianca setosità della ricotta.

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 4 persone

Per le scorze dei cannoli:

130 g farina 00

60 g di semola

20 g di cacao amaro

semi di cardamomo in polvere

25 g di zucchero

25 g di olio evo Fam

n.2 cucchiaini di Marsala secco

55 g vino rosso

olio di semi di arachide per friggere

Ripieno:

200 g ricotta pecora

150 g zucchero

n. 1 cucchiaino di olio evo Fam aromatizzato all'arancia) (olio portato a 70°, fuoco spento, buccia senza albedo in infusione per alcune ore)

Salsa:

150 g passata di pomodoro La Fiammante

n. 3 cucchiaini di zucchero

buccia di limone grattugiata

n. 5 fragole

Pomodorini canditi:

n. 10 pomodori ciliegini

zucchero

scorza di limone

menta

### Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro bio La Fiammante - Olio dop Fam

### Preparazione

Cannoli: impastare gli ingredienti per i cannoli ricavandone un composto asciutto. Far riposare in frigo per 30 minuti

avvolto in pellicola da cucina. Stenderlo in strisce, ricavarne dei rettangoli che andranno avvolti attorno ai cannoli di alluminio appositi leggermente unti di olio. Friggere in abbondante olio di semi fino alla formazione delle bolle e far asciugare su carta da cucina.

Ripieno: unire tutti gli ingredienti ottenendo una crema liscia.

Salsa: frullare tutti gli ingredienti con il mixer poi scaldare la salsa a fiamma bassa fino ad addensamento.

Pomodorini: lavarli, tagliarli in quattro spicchi, metterli su carta forno e spolverizzarli di zucchero. Cuocere a 90° per due ore.

Impiattamento: in una fondina versare la salsa, porre i cannoli in piedi, riempirla con il ripieno aiutandosi con una sac a poche, completare con uno spicchio di pomodorino candito e foglioline di menta.

**Vino consigliato**

Passito di Pantelleria