Cañoncitos rellenos (Cannoli siciliani)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Sal: A gusto
Grasa de Cerdo: 20 grs.
Claras: 5 Unidades
Azucar: 20 grs.
Harina 0000: 300 grs.
Vino Marsala: 1 cdas.

Relleno

Zapallos en almíbar: 20 g
Ricota: 250 grs.
Azucar impalpable: 125 grs.

Varios

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Pistachos picados: 30 g
Azucar impalpable: A gusto
Chocolate picado: 50 g

Preparación de la Receta

Masa

- Derrita la grasa de *cerdo*.
- En un bowl coloque la *harina*, forme un volcán y agregue sal, en otro recipiente disuelva el azúcar junto con el marsala, incorpórelo luego a la *harina*, añada la grasa de *cerdo* y las claras, comience a mezclar los ingredientes del centro hacia los bordes, luego amase sobre la mesada hasta obtener una masa lisa, forme un bollo y deje reposar cubierta con un film durante 30 minutos en la heladera.

Relleno

- Tamice la *ricota* y colóquela en un bowl, incorpore azúcar impalpable y bata hasta obtener una textura cremosa.
- Corte el *zapallo* en *almíbar* en pequeños cubos y agréguelo a la *ricota*, mezcle y coloque el relleno dentro de una manga.

Armado

- En una *cacerola* coloque el aceite y lleve al fuego.
- Estire la masa con la sobadora hasta obtener una lámina bien fina
- Córtela luego en discos de 8cm de diámetro y páselos una vez mas por la sobadora dando forma ovalada.
- Tome un ovalo de masa y enróllelo en el tubo de metal, luego presione suavemente el cierre de la masa sobre la mesada para que se pegue
- Proceda del mismo modo con el resto de los óvalos de masa.
- Una vez caliente el aceite fría los cannolis hasta dorarlos levemente, luego retírelos y escurra sobre papel absorbente.
- Quite el tubo de la masa cuidando que esta no se rompa y una vez fríos los cannolis rellénelos con la *ricota*.
- Decore los extremos con *chocolate* picado o pistachos y espolvoréelos con azúcar impalpable.

Presentación

- Sirva los cannolis siciliani en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/canoncitos-rellenos-cannoli-siciliani