



## CANNOLO SICILIANO SCOMPOSTO



### Procedimento:

In un mixer miscelare il burro, lo zucchero, le uova ed il marsala. Aggiungere la farina e lasciare impastare fino a formare un impasto omogeneo. Infine aggiungere le bucce di limone, di arancia ed il sale. Lasciare riposare 24 h in frigorifero.

Trascorso il tempo, stendere la pasta sottile alla sfogliatrice.

Ricavare piccoli quadrati e friggere a 175°C fino a dorarli. Per la crema di ricotta, stemperare la ricotta ed aggiungere lo zucchero a velo, quindi, amalgamare il tutto. Aggiungere le gocce di cioccolato e l'arancia candita tagliata a cubetti.

Disporre i quadrati di pasta sul piatto ed alternarli con la crema, fino a formare una torretta costituita da tre sfoglie croccanti e due di crema. Cospargere con zucchero a velo e decorare con polvere di pistacchio.

### Ingredienti:

1 kg di farina 380 W 

300 gr di marsala

60 gr di uova intere 

80 gr di Burro Tradizionale 

80 gr di zucchero semolato 

5 gr di sale fino

Per la crema di ricotta:

1 kg di ricotta di pecora

300 gr di zucchero a velo 

300 gr di scaglie di cioccolato fondente 

100 gr di arancia candita 

50 gr di polvere di pistacchio