

Cannoli siciliani

Ricetta proposta da Milena Lo Giudice – Palermo

Crema:

- 500g ricotta di pecora
- 300g zucchero
- 75g cioccolata fondente a pezzetti

Scorze:

- 500g farina per dolci
- 75g zucchero
- 50g strutto vino e aceto qb
- qualche goccia di limone
- un tuorlo d'uovo



Esecuzione

Far scolare ed asciugare bene la ricotta prima di mescolarla allo zucchero. Mescolare ricotta e zucchero e fare riposare un notte in frigo quindi passare il tutto a setaccio ed aggiungere la cioccolata.

Impastare farina zucchero strutto aceto vino e limone e tuorlo fino ad ottenere un impasto consistente, stendere con un mattarello e formare dei dischi alti circa 4 mm da avvolgere attorno agli appositi cilindri per cannoli. Chiudere il margine con l'albume d'uovo e friggere in abbondante olio bollente.

Riempire i cannoli con la crema immediatamente prima di mangiarli!
Buon appetito e BUON NATALE

Un po' di storia

Una leggenda narra che la **nascita dei cannoli** sarebbe avvenuta a Caltanissetta, l'antica "**Kalt El Nissa**", "Castello delle donne", **sede di numerosi harem di emiri saraceni**. Si ipotizza che le donne, per passare il tempo, si dedicassero alla preparazione di prelibate pietanze ma soprattutto di dolci.

Durante uno dei tanti esperimenti culinari si suppone che abbiano "inventato" il cannolo, ad **imitazione di un dolce arabo**, simile per forma ad una banana, ripieno di ricotta, mandorle e miele. Un'altra fonte, invece, tramanda che i cannoli siano stati preparati per la prima volta in un **convento siciliano vicino a Caltanissetta**. Si racconta che, in occasione del Carnevale, le monache "inventarono" un dolce caratterizzato da un involucro ('a scorcia) preparato con farina, uova, strutto e zucchero, e da una farcia preparata con una crema di ricotta e zucchero ed arricchita con "**cucuzzata**" di pezzetti di cioccolato e granella di mandorle.

Sposando le due leggende alla fine della dominazione araba in Sicilia, gli harem si svuotarono; una o più donne, ormai libere, convertitesi al Cristianesimo, entrarono in convento dove potrebbero avere riprodotto alcune delle ricette preparate per gli Emiri, tra le quali quella dei "cannoli".

Certo è che anche un verseggiatore dell'800 inneggiava al mitico cannolo siciliano, **nato come dolce di carnevale** ma divenuto presto immancabile squisitezza di tutto l'anno: "Beddi cannuola di Carnivali... su biniditti spisi li dinari... ogni cannolu è scettru di Re..."