

*Chef Ambassador: Antonio Colombo*  
***Cannolo Siciliano***

**Per la pasta:**

500 g farina 00 debole  
2 tuorli  
70 g zucchero semolato  
110 g marsala  
1 pizz sale  
1 caffè espresso  
40 g strutto  
1 cucchiaino di caffè in polvere  
impastare tutti gli ingredienti in planetaria con il gancio.

**Per la crema di ricotta:**

500 g ricotta  
120 g panna  
90 g zucchero a velo  
1/2 bacca di vaniglia  
montare in planetaria tutti gli ingredienti con la frusta.

**scorzette d'arancia candite:**

3 arance  
250 g zucchero  
110 g acqua  
tagliare a julienne le scorzette d'arancia e lasciarle in acqua per 20 minuti circa, a parte preparare unosciroppo con acqua e zucchero, appena lo sciroppo raggiunge la temperatura di 110° aggiungere le scorzette d'arancia e lasciare cuocere per 40 minuti circa a fuoco lento, lasciare raffreddare a temperatura ambiente e riporre in frigo.

**Crema inglese al pistacchio**

500 ml latte intero  
110 g tuorlo  
90 g zucchero  
60 g pasta di pistacchio di bronte

Si ringraziano per i prodotti le cascine e i Consorzi:  
Azienda Agricola Cirenaiaca, Azienda Arioli, Cascina Selva, Cascina San Donato



maestro  
martino  
MILANO GOURMET EXPERIENCE



Maestro Martino  
Associazione culturale  
Via Paolo Lomazzo, 11  
20154 Milano  
tel. 0289075109  
fax. 02 93650966  
info@maestromartino.it

[www.maestromartino.it](http://www.maestromartino.it)