

Chef Ambassador: Sara Preceruti

Cannolo salato alla siciliana ripieno di ricotta e bresaola disidratata

Per il cannolo:

- gr. 150 di farina 00
- nr. 1 cucchiaio di strutto
- gr. 50 di latte
- gr. 25 di acqua
- gr. 10 di sale

Impastare tutti gli ingredienti con una planetaria e lasciare riposare l'impasto in frigorifero per almeno un'ora. Stendere la pasta con lo spessore di 1 millimetro e tagliare dei quadrati con la diagonale lunga quanto il cilindro per cannoli che si intende usare. Formare quindi i cannoli e friggerli in olio di semi a 170 gradi centigradi. Quando i cannoli risulteranno dorati, toglierli dall'olio, sfilarli dall'apposito cilindro e friggerli nuovamente per qualche secondo, al fine di completare la frittura all'interno.

Tagliare la bresaola a fettine sottili e mettere in forno ad asciugare a 80 gradi per 15 minuti circa.

Lavorare la ricotta e aggiustare di sale e pepe.