



Le ricette di Montalbano rivisitate dallo Chef Marco Serra

5 -- Cannoli

A Catania e Messina i cannoli sono riempiti anche con crema gialla o di cioccolato. I più famosi cannoli siciliani, giganteschi e squisiti, sono quelli di Piana degli Albanesi.

Ingredienti per la crema di ricotta:

1 kg. di ricotta fresca di pecora
600 gr. di zucchero
200 gr. di cioccolato fondente
100 gr. di scorza d'arancia candita
100 gr. di zuccata
una bustina di vaniglia

Esecuzione:

Lavorate bene con una forchetta, in una terrina, la ricotta, lo zucchero e la vaniglia, aggiungendo qualche sorso di latte se la ricotta è un po' asciutta. Quando il composto sarà omogeneo, passate a setaccio in modo che la crema risulti liscia e senza grumi. Condite con il cioccolato, la zuccata a pezzetti e la scorzetta d'arancia.

Ingredienti per la scorza (dosi per 20 cannoli):

200 gr. di farina per dolci
20 gr. di sugna
2 cucchiaini di zucchero
2 cucchiai di marsala
2 cucchiaini di cacao
un pizzico di sale, olio per la frittura

[continua >>]



Le ricette di Montalbano rivisitate dallo Chef Marco Serra

[# 5 -- Cannoli]

Esecuzione:

Versate sul tavolo di marmo la farina, incorporatevi la sugna, il marsala, lo zucchero ed un pizzico di sale, e lavorate bene. Otterrete una pasta compatta come quella delle tagliatelle. Spianatela col mattarello a foglie sottilissime e ricavatene con uno stampo rotondo (un piattino da caffè) dei cerchi che avvolgerete attorno a stampi cilindrici (pezzi di canna di grosso diametro) della lunghezza di circa 5 centimetri. Saldate i lembi della pasta con una goccia di acqua e friggete in un tegamino nell'olio (o sugna) bollente. Mettete a scolare i cilindri in una carta assorbente ed attendete che siano freddi prima di togliere con molta cura la canna. Riempite le scorze di cannolo con la crema di ricotta e guarnite con fettine di arancia candita.

Variazioni:

Utilizzo al posto del marsala l'ouzo ed al posto della ricotta di pecora il mizitra soffice greco.



Οι συνταγές του Μονταλμπάνο ερμηνευμένες από τον Σεφ Μάρκο Σέρρα

5 -- Κανόλι

Στην Κατάνια και στη Μεσίνα τα κανόλι τα γεμίζουν με κίτρινη κρέμα ή και σοκολάτα, ενώ στο χωριό Πιάνα ντέλι Αλμπανέζι βρίσκουμε τα πιο φημισμένα κανόλι.

Υλικά για την κρέμα με ρικότα:

1 κιλό πρόβεια ρικότα φρέσκα
600 γρ. ζάχαρη
200 γρ. κουβερτούρα
100 γρ. ζαχαρωτή φλούδα πορτοκαλιού
100 γρ. ζαχαρωτό σικελικό κολοκυθάκι
βανίλια

Διαδικασία:

Σε ένα μπολ πλάθουμε με το πιρούνι τη ρικότα, τη ζάχαρη και τη βανίλια προσθέτοντας μερικές σταγόνες γάλα αν η ρικότα είναι στεγνή. Στο τέλος κοσκινίζουμε την κρέμα για να είναι λεία και χωρίς γρομπαλάκια. Προσθέτουμε την κουβερτούρα, το ζαχαρωτό σικελικό κολοκυθάκι και τη ζαχαρωτή φλούδα πορτοκαλιού.

Υλικά για το κέλυφος των κανόλι (για 20 κελύφη):

200 γρ. αλεύρι για γλυκά
20 γρ. ζωϊκό λίπος
2 κ.γ. ζάχαρη
2 κ.γ. κακάο
2 κ.σ. Μαρσάλα
μια πρέζα αλάτι, λάδι για το τηγάνισμα

[συνεχίζει >>]



Οι συνταγές του Μονταλμπάνο ερμηνευμένες από τον Σεφ Μάρκο Σέρρα

[# 5 -- Κανόλι]

Διαδικασία:

Απλώνουμε το αλεύρι στο μαρμάρινο τραπέζι, προσθέτουμε το λίπος, το κρασί Μαρσάλα, τη ζάχαρη, το αλάτι και πλάθουμε μέχρι το ζυμάρι να γίνει συμπαγές. Ανοίγουμε τα ζυμάρια με πλάστη και με ένα πιατάκι του καφέ σχηματίζουμε κύκλους που στη συνέχεια τυλίγουμε γύρω σε σωλήνες μήκους περίπου 5 εκ. Κλείνουμε τα άκρα με μια σταγόνα νερό και τηγανίζουμε με καυτό λάδι (ή λίπος). Πριν βγάλουμε τους σωλήνες, τοποθετούμε τα κελύφη πάνω σε απορροφητικό χαρτί μέχρι να κρυώσουν. Γεμίζουμε τα κελύφη με την κρέμα και γαρνίρουμε με ζαχαρωτή φλούδα πορτοκαλιού σε φέτες.

Σημείωση:

Αντί για Μαρσάλα βάζω ούζο και αντί για ρικότα βάζω φρέσκα μυζήθρα.