

Cannoli alla puttanesca

I **cannoli alla puttanesca** sono un'ottima idea per realizzare un antipasto gustoso e non convenzionale. Ottimi anche serviti per aperitivo. Croccanti all'esterno e dal ripieno ricco e con sapori forti.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 10-15 secondi / cannolo

Dosi per: 12 cannoli mono-porzione

Ingredienti per la cialda

100gr di farina

10gr di zucchero

10gr di cacao amaro in polvere

1 cucchiaio d'olio d'oliva

2 cucchiaini di aceto di vino

30ml di vino rosso circa

300gr di strutto (per friggere)

Ingredienti per la farcitura

300gr di ricotta mista

5-6 filetti di acciughe sott'olio

1 cucchiaio di capperi

10 pomodori secchi reidratati

10 olive nere denocciolate

pepe q.b.

olio q.b.

Preparazione delle cialde

1. Per preparare i cannoli alla puttanesca setacciamo in una terrina gli ingredienti secchi. Formiamo una fontana al centro ed aggiungiamo 1 cucchiaio di olio d'oliva, l'aceto ed il vino rosso.
2. Impastiamo fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Se l'impasto risulta troppo secco, aggiungiamo un altro cucchiaio di vino rosso.
3. Ricopriamo con pellicola e mettiamo in frigorifero per almeno 30 minuti.
4. Stendiamo l'impasto. Se usiamo la classica sfogliatrice, iniziamo dal n.1 e proseguiamo a sfogliare fino al n.2.
5. Aggiungiamo farina sul piano e con un coppapasta del diametro di 8cm formiamo dei cerchi di pasta. Stendiamoli e allunghiamoli con le dita per dargli una forma ovale.
6. Prendiamo gli stampi per cannoli siciliani e avvolgiamo un disco di pasta su ognuno di essi. Aggiungiamo una punta d'acqua sulla chiusura e premiamo con forza per saldare bene ed evitare che si aprano in cottura.
7. In un pentolino aggiungiamo lo strutto e accendiamo il fuoco. Appena avrà raggiunto la giusta temperatura inseriamo (uno ad uno) i cannoli, che dovranno cuocere qualche secondo (contiamo fino a 15 poi estraiamoli dal pentolino).
8. Lasciamo scolare lo strutto in eccesso e facciamo raffreddare.
9. Estraiamo lo stampo.

Preparazione della crema alla puttanesca

1. Con un setaccio a maglia fina, passiamo la ricotta e mettiamola poi in un frullatore. Aggiungiamo un goccio d'olio, del pepe, le olive, i pomodori secchi (reidratati), i capperi, i filetti di acciughe sott'olio e frulliamo per qualche secondo.
2. Mettiamo la crema di ricotta in una sacca-poche munita

di bocchetta liscia.

3. Farciamo i cannoli solo al momento di mangiarli.

Conservazione: I cannoli alla puttanesca vanno farciti appena prima di essere serviti (oppure la cialda perderà la sua croccantezza). Conservare la salsa alla puttanesca in frigorifero fino a 3-4 giorni, le cialde in una scatola a temperatura ambiente.

Consigli per gli acquisti: Ho utilizzato gli stampi per cannoli by [Decora](#).







