CANNOLO SICILIANO CON FARCIA DI ZUCCA E RICOTTA



Menù Ingredients

100 g. Crema di zucca - EC0K

6 Matite di cioccolato fondente - 7089

q.b. Granella di pistacchio - 7084X

Ingredients

6 Cannoli

150 g. Ricotta

50 g. Amaretti

1 Limone

q.b. Cioccolato fondente

50 g. Zucchero

q.b. Fiori eduli

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone

Preparare il ripieno mescolando la Crema di zucca con la ricotta, l'amaretto sbriciolato, lo zucchero e una grattugiata di scorza di limone. Passare i cannoli nel cioccolato fondente sciolto e poi nella Granella di pistacchi verdi. Riempire i cannoli con la farcia preparata. Decorare il piatto con fi ori eduli e anice stellato e
completare con una Matita di cioccolato fondente.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)