

CANNOLO SICILIANO CON FARCIA DI ZUCCA E RICOTTA



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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 fiori eduli e anice stellato e completare con una Matita di cioccolato fondente.

Ingredienti Menù

100 g. Crema di zucca - ECOK
6 Anice stellato intero - 1725N
6 Matite di cioccolato fondente - 7089
q.b. Granella di pistacchi verdi - 7084X

Ingredienti

6 Cannoli
150 g. Ricotta
50 g. Amaretti
1 Limone
q.b. Cioccolato fondente
50 g. Zucchero
q.b. Fiori eduli