

## 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