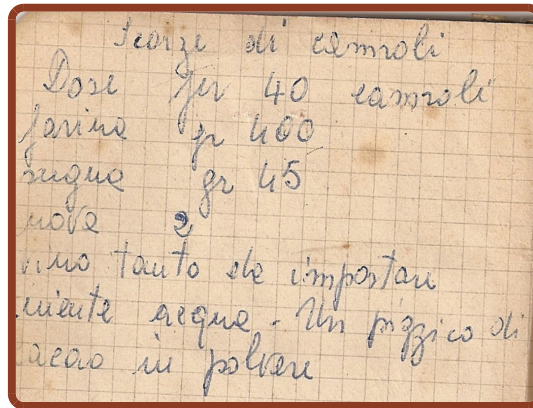


Scorze di cannoli



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

prima versione

farina	400 g
sugna	45 g
uova	2
cacao in polvere	1 pizzico
vino	tanto che impastare
niente	
acqua	

seconda versione

Farina	1 Kg
Zucchero	100 g
sugna	120 g
vino	q.b.

PREPARAZIONE PRIMA VERSIONE

- Impasta la farina con lo strutto, le uova e il pizzico di cacao. Aggiungi il vino a filo, poco alla volta, solo quanto basta per ottenere un panetto sodo ed elastico. Non aggiungere acqua. Fai riposare l'impasto, stendilo in sfoglie sottili, ritaglia i dischi, avvolgili sulle canne metalliche e friggili in abbondante strutto o olio ben caldo.

PREPARAZIONE SECONDA VERSIONE

- Riscalda leggermente il vino e usalo per sciogliervi dentro lo zucchero. Versa il liquido sulla farina e lo strutto e impasta energicamente. Rispetto alla prima versione, questa ricetta professionale ("da Bar") prevede più strutto e il trucco del vino tiepido per rendere la sfoglia ancora più friabile e ricca di bolle in cottura.