



Siciliaanse Cannoli



Michele Parisi

Nederlandse vertaling uitgevoerd door Guillaume Goulard

Institut Ilon – Saint-Jacques



Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »

Haar geschiedenis

De cannolo bestaat al sinds de oudheid. Cicero spreekt ervan in een van zijn teksten, maar de vorm was anders.

Degenen we vandaag kennen werden eeuwen later geboren in kloosters in [Caltanissetta](#) in Sicilië, waar, tijdens de Arabische overheersing, vrouwen Saracenen emirs de voorbereiding van deze cannolo verwachting hun echtgenoten.

Aanvankelijk werden Siciliaanse cannoli geserveerd in Carnaval tijd, maar nu, voor ons geluk, zijn ze te vinden tijdens het hele jaar.

Cannolo komt van het woord "canne", want oorspronkelijk werd het deeg gewikkeld rond een stok voordat ze worden gebakken.

Cannolo betekent ook "cock" in Siciliaans. Het lijkt erop dat ze met een vleugje ironie een speciale klep boden, die geen water maar heerlijke ricotta schapen hebben te bieden.

De kwaliteit van de ricotta was instrumenteel in het succes van een goede cannolo. In het voorjaar, wanneer vers en een beetje gespannen is de lekkerste.

Het deeg cannoli moet licht, flexibel en gemakkelijk zijn te werken. Het wordt ook gekenmerkt door de aanwezigheid van Marsalawijn in de samenstelling. Dit deeg kan worden ingevroren, maar moet langzaam worden ontdooid.

Het recept



Aantal personen: 20 cannoli

Moeilijkheidsgraad: moeilijk

Tijd: 1 uur (45 minuten voorbereiding + 15 minuten koken)

Kosten: Gemiddeld

Calorieën: 200 per cannolo

Ingrediënten :

- 250 g bloem
- 2 eiwitten
- 30 g boter, gesmolten
- 1 snufje zout
- 30 g suiker
- 10 cl fijne Marsala wijn (droog)
- 1 theelepel cacaopoeder
- 2 liter arachideolie
- 750 g verse ricotta (bij voorkeur schapen)
- 150 g poedersuiker
- 70 g gehakte pure chocolade
- 50 g gekonfijte sinaasappel stokken
- 50 g gespelde pistachenoten



Vorbereiding :

(1) Doe de bloem, suiker, zout en cacao in een keukenmachine.



(2) Giet de Marsala wijn, een eiwit en gesmolten boter en warm op



(3) Kneed gedurende 5 minuten. Dan, wikkel met plasticfolie en laat staan bij kamertemperatuur.



(4) Nu gaan we verder met de voorbereiding van de crème. Zeef de ricotta 2 keer om het romig te maken.



(5) Voeg de poedersuiker en meng



(6) Snijd de gekonfijte sinaasappel in kleine blokjes.
(7) Meng met de room en pure chocolade en de helft van de pistachenoten.
(8) Mix en reserveer in de koelkast



(9) Met de hand of met behulp van een pastamachine, rol het deeg dun (1-2 mm)



(10) Knip uit kringen van 10-12 cm in diameter



- (11) Wikkel elke cirkel rond een cannoli mal.
(12) Overlap de uiteinden en ...
(13) Plak ze met eiwit.



- (14) Bak de cannoli in een pot van frituurolie bij 170 °.



- (15) Verwijderen ze met een schuimspaan uit de pan.
(16) Wanneer ze goud zijn, uitlekken en leggen op keukenpapier



- (17) Met behulp van een spuitzak, prop de cannoli net voor het opdienen. Als u propt voor hen, zal de cannoli verzachten



- (18) Versier met gekonfijte sinaasappel stokken en grof gehakte pistachenoten. Uw cannoli zijn klaar ...

SMAKELIJK !

