

IL GELATO Cannolo DI SICILIA

Questo morbido dessert è figlio di un autentico capolavoro di pasticceria siciliana, il cannolo. Inizialmente tipico del Carnevale, presto perde il suo carattere di occasionalità per trasformarsi in uno dei dolci più famosi al mondo. Ricco ma semplice, deve la sua bontà alla qualità degli ingredienti utilizzati: una croccante cialda di pasta frita e un ripieno di saporita ricotta ovina, guarnita con croccanti gocce di cioccolato e qualche morbido candito.

Il colore è autentico, bianco come la ricotta, suo ingrediente principale. La consistenza morbida e liscia è esaltata da croccanti briciole di scorza di cannolo e gocce di cioccolato. Il sapore è intenso, con una dolcezza ammiccante ma bilanciata da una discreta nota sapida.



INGREDIENTI

Latte magro reidratato, Ricotta ovina 25% (siero di latte ovino, latte ovino, sale), zucchero, sciroppo di glucosio, destrosio, burro, frutta candita, gocce di cioccolato 1%, scorza di cannolo 1% (farina di frumento "00", zucchero, olio vegetale, cacao, sale, aromi naturali). Stabilizzante: farina di semi di tara.

Solo ingredienti naturali e genuini. Non contiene conservanti, coloranti, né aromi. Lo stabilizzante adoperato è la farina di semi di tara, che è una carruba peruviana.

Temperatura di conservazione: Conservare in freezer a -18°C.



PROVENIENZA

Per alcuni il cannolo nasce a Palermo, per altri negli harem di Caltanissetta durante la dominazione araba del X secolo. E' certo che qualcosa di molto simile all'odierno cannolo fosse noto già ai tempi dell'Impero Romano. "Cibo dolcissimo", lo conobbe e amò anche Cicerone quando fu questore in Sicilia.

PROPOSTE

Abbinamenti: Tipicamente siciliano se abbinato a un bicchiere di Marsala Vergine. Da provare anche con il Cognac, lo Scotch Whisky o un Liquore freddo al Caffè.

Ispirazione: E' un dessert completo, ma può anche essere arricchito in vari modi. Affogato nel Rum o come complice di un babà, ad esempio. Oppure servito in un piccolo bicchiere trasparente e ricoperto di polpa di loti. Per una rivisitazione contemporanea si può destrutturarlo: una coppetta di gelato arricchita da grandi scorze di cannolo appena spezzate.

MISE EN PLACE

Modalità di servizio: Dopo aver estratto il barattolo dal freezer attendere qualche minuto prima di servire.

Tecnica di servizio: In una coppetta, in un cono o in una brioche (uno speciale pane tondo e soffice, tipicamente siciliano, spesso sovrastato dal classico "tuppo" o "cozzo": irresistibile con gelato e panna montata). Sugeriamo di usare l'apposita spatola o un cucchiaino da cucina per servire. Da evitare il porzionatore per palline.

