

**CANNOLI GLUTEN FREE CON  
CIALDA AUTOPRODOTTA , CON  
FARCITURA DI CREMA DI RICOTTA  
DI SOIA COLORATA E FRUTTI DI  
BOSCO**

CANNOLI GLUTEN FREE CON CIALDA  
AUTOPRODOTTA , CON FARCITURA DI CREMA DI  
RICOTTA DI SOIA COLORATA E FRUTTI DI BOSCO



*Viaggi & Anaggi Felici*

CANNOLI GLUTEN FREE CON CIALDA  
AUTOPRODOTTA , CON FARCITURA DI CREMA DI  
RICOTTA DI SOIA COLORATA E FRUTTI DI BOSCO



*Viaggi & Anaffi Felici*



CANNOLI GLUTEN FREE CON CIALDA  
AUTOPRODOTTA , CON FARCITURA DI  
CREMA DI RICOTTA DI SOIA COLORATA  
E FRUTTI DI BOSCO

***I Cannoli siciliani, sono un dolce tradizionale tipico della pasticceria siciliana! Si tratta di cialde fritte a forma di tubo appunto "Cannolo" a base di farina, strutto, aceto di vino, marsala e una piccola percentuale di cacao; farcite con crema di ricotta di pecora e gocce di cioccolato, infine decorati con zucchero a velo e granella di frutta secca : pistacchi, arancia candita che sono aggiunte sul ripieno che spunta dalla cialda!***

***Come ogni preparazione della tradizione, esistono molte ricette e tante varianti regionali. Quella che vi regalo oggi è " la mia versione naturalmente vegan" Ma soprattutto con una cialda totalmente gluten free .Per un risultato che non ha nulla da invidiare !Vi occorrerà solo un pò di tempo e tutti i miei consigli passo passo, credetemi, parola di scout***



*Difficile resistere al finger food, soprattutto se parliamo di questo **Cannolo Con Farina di Grano saraceno e ceci** . Per tutti gli amanti dei cannoli, siano essi dolci o salati!*

*La **cialda** del cannolo è perfetta, croccante e non si sbriciola. L'ho preparata con farina di **grano saraceno** e farina di **ceci** .*

*Per confezionare i **cannoli** ho utilizzato le tipiche cannule per cannoli in alluminio o acciaio.*

*I cannoli siciliani sono una delle preparazioni italiane più famose al mondo; si dice che abbiamo un'origine antichissima e pare che debbano la loro fama ai pasticceri di Palermo che hanno personalizzato la ricetta e hanno dedicato al cannolo più di una sagra rendendolo sempre più visibile. Interessante è l'origine del nome che pare derivi dalle canne del fiume che inizialmente venivano tagliate a pezzi servivano per friggere i gusci di pasta. A oggi esistono infinite versioni del cannolo siciliano fra cui la versione salata fatta con pasta al vino come nella ricetta in questione. Si tratta di*

*una preparazione lenta e laboriosa perché prevede diverse fasi: per prima cosa bisogna lavorare bene l'impasto che va lasciato riposare per circa un'ora. La seconda fase prevede di stendere la pasta sottile, ritagliarla con coppa pasta o con l'apposito stampino, avvolgere la pasta nel cilindro facendo aderire bene le estremità e poi friggere fino a completa doratura. Io ho usato la friggitrice ad aria. Attendere che i gusci siano raffreddati e toglierli dallo stampino. Le cialde dei cannoli si conserveranno al riparo dall'umidità quindi si consiglia di porli in una scatola di latta se non si farciscono subito.*

*Dopo i cannoli più tradizionali che trovate nel mio blog , volevo regalarvi questa mia personale rivisitazione !!!*

## **INGREDIENTI PER 12 CANNOLI**

- 80 GR DI FARINA DI GRANO SARACENO
- 170 GR DI FARINA DI CECI +quella per stendere
- 40 GR DI OLIO EVO
- VINO ROSSO 125 GR
- CAFFÈ MACINATO 20 GR
- q.b. Latte di soia
- 2 CUCCHIAINI DI SALE

### **Per il ripieno dei cannoli**

- 325 g di [ricotta di soia](#)
- 100 gr di sciroppo di agave , o 150 gr di eritritolo A VELO o 150 gr di zucchero ( o meno )

- granello di mandorle oppure di pistacchi
- frutti di bosco
- 20 g di pinoli tostati
- coloranti naturali
- Fiori □ eduli

Non ho messo frutta candita perchè a me ed ai miei commensali non piace, ma se desiderate potete aggiungere arancia candita, ciliegie candite.

## **Strumenti:**

[Tubi per cannoli](#) , [Decora Confezione Cannoli Siciliani](#),  
[Alluminio](#)

# **Procedimento**

## **Crema di Ricotta**

- Prima di tutto, realizzate la [ricotta di soia](#) la sera prima in modo che possa sgocciolare bene.
- Trasferite la ricotta in una ciotola, aggiungete lo zucchero o dolcificante , girate delicatamente con una frusta a mano in modo da ottenere un composto cremoso e vellutato.
- Aggiungete i frutti di bosco . Girate e riponete in frigo per almeno 4 ore.
- Infine aggiungere i pinoli tostati
- Dividere le creme , e colorarle con i coloranti naturali.

## **Cialda per i Cannoli**

Per prima cosa setacciate farina, unite il caffè e l'olio . Aggiungete il vino, aggiungere il latte di soia per impastare, fino ad ottenere la consistenza corretta. Quando l'impasto risulterà essere morbido e liscio, creare una palla e

avvolgere nella pellicola per farlo riposare circa 1 ora. Trascorso il tempo indicato, dividete l'impasto in più parti e stendetelo sottilissimo con l'aiuto di una macchinetta della pasta o mattarello. Dividete la sfoglia in quadrati di circa 12 x 12 cm o comunque la misura del quadrato deve essere grande come il cilindro di alluminio; non deve uscire fuori, altrimenti dopo cotto, avrete difficoltà a sfilarlo! Se state usando dei cilindri più piccoli, naturalmente realizzerete dei quadrati più piccoli. Posizionate al centro di ogni quadrato il cilindro oleato in diagonale, spennellate con poco latte di soia, sigillate il cannolo. Realizzate in questo modo tutte le scorze dei vostri cannoli siciliani e ponetele in frigo per 1 ora. **COTTURA**, **Frittura : Scaldare l'olio per friggere in un pentolino a bordi alti, friggete una cialda per volta. Basterà 1 minuto circa, girandola un paio di volte. Vedrete che salirà subito a galla riempiendosi di bolle. Scolate su carta assorbente ed eliminate subito il tubo! Volendo si possono cuocere anche in forno a 180° fino a doratura. Friggitrice ad aria : io li ho cotti così Ho "spruzzato" con [l'apposita olieria](#) ogni cialda con olio di di riso ( che io preferisco) oppure semi oppure evo e cotto a 190° per 5 min.**

## **Assemblamento ingredienti**

- Quando le cialde sono pronte, riempite i cannoli con la crema di ricotta colorata a cui avrete con una sac a poche o con un cucchiaino
- Completate aggiungendo alle 2 estremità la granella di frutta secca, se preferite anche gocce di cioccolato, ed eventualmente l'arancia candita, ciliegie candite.
- Spolverate di eritritolo velo

*Ecco pronti i Cannoli siciliani! Che ne dite ?*



# Conservazione

*In frigorifero per 1 giorno se sono già farciti!*

*Il mio consiglio è di realizzare le cialde, lasciarle a temperatura ambiente e riempire con la ricotta solo prima di servire i vostri cannoli!*

*Una volta riempite, le cialde tendono ad ammorbidirsi!*

*Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!*

*Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciami un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!*

*E NON DIMENTICARE DI ISCRIVERTI AL MIO GRUPPO FACEBOOK !!!*

*Se vi va di seguire le altre mie ricette dolci e salate o pubblicare le vostre potete iscrivervi anche a :*



*alle newsletter di questo blog*

<https://page.co/PD3nai>



*mio gruppo Facebook **Viaggi&AssaggiFelici***

[facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog](https://facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog)



*seguirmi su Pinterest*

<http://www.pinterest.com/viaggiassaggifeliciblog>



HAI RIPRODOTTO QUESTA RICETTA?

Taggami su [@Viaggi&AssaggiFelici](https://www.instagram.com/Viaggi&AssaggiFelici) e metti il tag [#viaggiassaggiFelici](https://www.instagram.com/viaggiassaggiFelici)

*Non vedo l'ora di vedere com'è venuto il tuo piatto!*