

# Cannoli salati al Pecorino Toscano DOP con crema di funghi chiodini



## Ingredienti

(per 8 persone)

### **Per la buccia dei cannoli**

- 250 g di farina tipo 0
- 125 g di vino rosso
- 25 g di aceto di vino rosso
- 1 cucchiaino di strutto
- 1 cucchiaino di zucchero
- Olio di semi

### **Per la crema al Pecorino Toscano DOP**

- 230 g di Pecorino Toscano DOP stagionato
- 400 g di ricotta
- Semi di papavero

### **Per la crema ai funghi chiodini**

- 500 g di funghi chiodini freschi
- 1/2 cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Olio EVO
- Prezzemolo
- Sale e pepe q.b.

## Procedimento

Preparate l'impasto per la buccia del cannolo la sera prima del consumo: miscelate tutti gli ingredienti in una ciotola e, quando ben amalgamati, continuate a lavorare su una spianatoia infarinata finché l'impasto non diventerà meno appiccicoso.

Formate una palla, avvolgete in pellicola trasparente e ponete in frigo a riposare tutta la notte. Il mattino seguente, estraete l'impasto dal frigorifero e stendetelo fino a ricavare un velo molto sottile e ampio.

Con un coppapasta, ritagliate dei dischi d'impasto. Avvolgete i dischi attorno agli appositi cilindri per cannoli, premendo bene fra le due estremità dell'impasto affinché i cannoli non si aprano in cottura. Mettete a scaldare abbondante olio di semi e, quando sarà ben caldo, immergetevi i cannoli e cuoceteli fino a doratura.

Ponete i cannoli su carta assorbente, estraete delicatamente i cilindri e lasciate raffreddare.

Grattugiate il Pecorino Toscano DOP e frullatelo insieme alla ricotta. Ponete la crema ottenuta in una sac à poche senza beccuccio e lasciatela riposare in frigorifero.

Preparate, dunque, la crema ai funghi: pulite bene i funghi con un panno umido. Tritate finemente la cipolla e soffriggetela in olio EVO, poi aggiungete i funghi, fate rosolare, aggiungete il vino e lasciate sfumare. Aggiungete due mestoli d'acqua, salate e pepate a piacere, poi abbassate la fiamma e lasciate cuocere per 20 minuti, dopodiché togliete il coperchio e lasciate asciugare il liquido.

Frullate i funghi con qualche ciuffo di prezzemolo. Riempite i cannoli con la crema al formaggio poco prima di servirli e passate le estremità nei semi di papavero.

Versate la crema ai funghi calda in ciotoline monoporzione.

Servite un paio di cannoli a commensale accompagnati dalla salsa ai funghi.

(Stephanie Cabibbo del blog Mastercheffa)