

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Smart Cucina: Cannolo siciliano con marron glacé e gelato

Redazione · Tuesday, February 11th, 2020

Per questa nuova puntata di **Smart Cucina**, Vincenzo Marconi, executive chef del gruppo Poli Dop insieme a **Cristina Abbatinali**, capo pasticceria ed **Erica Mangiafico**, assistente pasticceria hanno realizzato per voi un dolcissimo cannolo siciliano con ricotta di pecora (la ricotta vaccina non è abbastanza grassa), marron glassé e gocce di cioccolato fondente. Il cannolo è stato abbinato a gelato con miele caramellato e arance condite.

Per il ripieno del cannolo: 600bgrammi di ricotta, 70 grammi zucchero a velo, 35 grammi di marron glace

Per la cialda del cannolo: farina 00, marsala, aceto di vino bianco, poco zucchero e albume d'uovo.

This entry was posted on Tuesday, February 11th, 2020 at 10:58 pm and is filed under [Cucina](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.