

# Cannoli di Sicilia

*Viani*



## Cannoli di Sicilia

### ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG:

500 g Ricotta  
125 g Zucker

Wahlweise dunkle Schokoladensplitter,  
gehackte Pistazien, Nüsse oder kandierte Früchte.

### ZUBEREITUNG

Die Ricotta über Nacht in einem Sieb abtropfen lassen.  
Dann mit dem Zucker verrühren und die Masse durch  
ein feines Sieb pressen. Schokoladensplitter, kandierte  
Früchte oder andere Zutaten untermischen. Dann die Masse  
in eine Tülle geben und in die Cannoli pressen.

Die beiden offenen Seiten können z. B. mit  
gehackten Pistazien, Nüssen oder  
Streifen von kandierten Früchten verziert sein.



CANNOLI  
DI SICILIA



RICOTTA  
FRESCA