



## CANNOLI FRITTI SALATI

### Ingredienti:

**500 g** di farina forte  
**20 g** di lievito compresso  
**125 g** di acqua  
**125 g** di uova intere  
**40 g** di olio EVO  
**8 g** di sale  
**q.b.** di paprika  
**q.b.** di pangrattato tostato  
**160 g** di speck  
**160 g** di ricotta  
**50 g** di Trentingrana



### Preparazione:



Impastare assieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto: lasciare puntare un'ora circa e poi mettere in frigo a 4°C per una notte. Togliere la pasta, stendere dello spessore di circa 5 mm, arrotolarla attorno alle cannule di legno e far lievitare a 28°C con umidità dell'80% per circa 80/90 minuti. Friggere a 160/170°C fino a doratura. Togliere la cannula. Passare nel pangrattato tostato con l'olio EVO, addizionato di paprika. Riempire con una farcia di speck, ricotta e Trentingrana: mixare assieme i tre ingredienti in un robot da cucina. Mettere la farcia in un *sac a poche* e riempire i cannoli.