

# La ricetta dei Cannoli di Piana degli Albanesi

**Autore:** Redazione

**Data:** 01 Ottobre 2020



I **cannoli di Piana degli Albanesi** conquistano il palato con una **ricetta** sempre fedele della **tradizione**. Questa si tramanda da una generazione all'altra, mantenendo inalterata la **bontà** di un [dolce dalla fama internazionale](#). Il [cannolo siciliano](#) è uno dei **simboli dell'isola**. Più che un dolce, può considerarsi una vera istituzione. Una scorza croccante avvolge una crema di ricotta dolce quanto basta: apparentemente semplice, in realtà complesso equilibrio di sapori e [arte pasticciera](#). Piana degli Albanesi si trova sul versante orientale del monte Pizzuta e rientra nella provincia di **Palermo**. Il cannolo è il suo dolce più famoso, che richiama tanti turisti, desiderosi di provare un'esperienza del palato senza eguali. Scopriamo insieme la ricetta per riprodurre questa prelibatezza, anche se il consiglio è quello di andarla ad assaggiare di persone!

## Cannoli di Piana degli Albanesi Ricetta

### Ingredienti

#### Per la scorza

- 220 g di farina 00
- 2 cucchiaini di zucchero
- 20 g di sugna
- 2 cucchiai di Marsala
- 2 cucchiaini di cacao
- 1 pizzico di sale
- olio per friggere
- zucchero a velo

### **Per il ripieno**

- 1 kg di ricotta di pecora
- 600 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- gocce di cioccolato fondente
- scorzette di arancia candita

### **Procedimento**

1. Per fare i cannoli di Piana degli Albanesi, versate su un tavolo la farina, quindi aggiungete la sugna, il Marsala, lo zucchero e un pizzico di sale.
2. Impastate bene, fino a ottenere una pasta malleabile, ma compatta.
3. Spianatela col matterello, creando un foglio sottile e create dei cerchi. Potete usare un coppapasta o aiutarvi con un piattino.
4. Avvolgerete i cerchi intorno agli appositi cannelli per la frittura, saldando i lembi con una goccia d'acqua.
5. Friggete in olio bollente.
6. Mettete quindi a scolare i cilindri su carta assorbente.
7. Quando le cialde si saranno freddate, riempitele con la crema di ricotta.
8. Fare la crema di ricotta è molto facile. Ricordate, anzitutto, di fare asciugare la ricotta, lasciandola in un colino. Poi mescolatela con lo zucchero e le gocce di cioccolato, dopo averla setacciata.
9. Guarnite con fettine di arancia candita e zucchero a velo.

***Buon appetito!***

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ricetta-dei-cannoli-di-piana-degli-albanesi/>

Generato il 05/06/2026