

## CANNOLO PECORINO E AVOCADO CON COCKTAIL MIELITO

### INGREDIENTI (per 4 persone)

*(per il cannolo)*

200 g di pecorino romano

pepe q.b.

*(per la farcia)*

1 avocado maturo

½ limone

10 foglie di menta

10 foglie di basilico

1 cucchiaio di frutta secca tritata (mandorle, pistacchi o nocciole)

1 patata a pasta bianca

olio EVO q.b.

*(per il Cocktail Mielito – dosi per 1 cocktail)*

½ lime

2 cucchiaini di miele di tiglio

4.5 cl di rum bianco

1 rametto di menta

100 ml di soda o acqua gassata

### PREPARAZIONE

Per prima cosa preparate i cannoli: grattugiate il pecorino.

Scaldare una padella antiaderente e riponetevi al centro un coppapasta del diametro di 12 cm; distribuitevi una manciata abbondante di parmigiano, disponendolo uniformemente, in modo che copra tutto il fondo e schiacciatelo con una paletta. Lasciatelo sciogliere e dorare a fiamma media; giratelo e lasciatelo cuocere anche su questo lato.

Togliete il disco ottenuto dalla padella, avvolgetelo subito intorno a uno stampo per cannoli e lasciatelo raffreddare in modo che si indurisca perfettamente.

Sfilatelo con delicatezza. Procedete allo stesso modo con il pecorino, fino a esaurimento.

Pelate le patate, riducetele a tocchetti e cuocetele in acqua fredda salata. Portate a ebollizione e lasciate lessare per 15 minuti.

Scolate e riducetele a purea con uno schiacciapatate. Lavoratele con olio EVO.

Preparate la farcia, pulendo e ricavando la polpa dall'avocado. Trasferitelo nel bicchiere di un mixer e aggiungetevi il succo del lime spremuto, la menta, il basilico, la frutta secca e un filo d'olio. Frullate con un frullatore a immersione e amalgamate il tutto alla patata schiacciata, sino a ottenere un composto omogeneo. Se necessario, regolate di sale.

Trasferite in un sac-à-poche e farcite i cannoli.

Servite con il vostro Cocktail, che avrete preparato come segue: raffreddate innanzitutto i bicchieri in cui servirete il cocktail con del ghiaccio.

Nel frattempo, tagliate un lime in 8 pezzi, svuotate il bicchiere dal ghiaccio. Riponete 4 spicchi di lime nel fondo del bicchiere, aggiungete il miele e pestate con il pestello in legno.

Con un dosatore, aggiungete il rum, la menta e riempite sino a metà il bicchiere di ghiaccio.

Rimboccate con la soda e, se necessario, aggiungere altro ghiaccio.

