
La cassata siciliana

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Di questo tipico dolce siciliano, nonostante l'apparente semplicità della ricetta, esistono innumerevoli varianti locali. **Ingredienti (8 persone)** Per il pan di Spagna: 300 grammi di farina, 6 uova, 300 grammi di zucchero, 1 tazza di latte, 1 limone, 1 bustina di lievito. Per la pasta di mandorle: 200 grammi di mandorle, 200 grammi di zucchero, colorante verde per alimenti, cannella in polvere, q.b. di acqua. Per la glassa di zucchero: 200 grammi di zucchero a velo, 2 cucchiaini di succo di limone, 1 albume. Per la cassata: 500 grammi di ricotta di pecora fresca, 300 grammi di zucchero, 100 grammi di gocce di cioccolato fondente, 80 grammi di piccoli canditi, 1 bicchierino di maraschino, frutta candita per decorare. **Preparazione** Per il pan di Spagna: Unire i tuorli, lo zucchero, la scorza del limone grattugiata e lavorare a lungo, in modo da ottenere un pan di Spagna molto soffice. A parte, montare le chiare a neve ben ferma ed aggiungerle al composto. Infine unire il lievito che avrete stemperato precedentemente in poco latte. Porre la crema ottenuta in uno stampo circolare di circa 24 cm di diametro che avrete precedentemente foderato con carta da forno inumidita (per farla aderire meglio ai bordi). Mettere nel forno precedentemente scaldato a 200°C e cuocere per circa 20 minuti. Per la pasta di mandorle: Fare bollire un po' di acqua e mettervi a mollo le mandorle per cinque minuti, passato questo tempo pelarle e farle asciugare su un canovaccio. Pestarle in un mortaio fino ad ottenere una pasta fine. Mettere il tutto in una pentola con lo zucchero, un paio di cucchiaini di acqua, il colorante verde per alimenti e una spolverata di cannella, mescolare con un cucchiaino di legno e fare cuocere per circa 15 minuti. Aggiungere il glucosio e fare raffreddare, mescolando di tanto in tanto. Spianate col matterello la pasta di mandorle dello spessore di circa mezzo centimetro. Per la glassa di zucchero: Sciogliere in un tegamino lo zucchero a velo con il limone, unire la chiara d'uovo. Per la cassata: Passare al setaccio la ricotta, aggiungere lo zucchero, la vanillina, i pezzetti di cioccolato e la frutta candita. Aprire il pan di Spagna in senso orizzontale per ottenerne due dischi. Porre la sfoglia di pasta di mandorle in uno stampo rotondo con cerniera di circa 24 cm di diametro che avrete precedentemente ricoperto con carta da forno. Posarvi all'interno uno dei due dischi di pan di Spagna, bagnarlo con il maraschino unito a dell'acqua, quindi cospargere la crema di ricotta, coprire il tutto con un ultimo strato di pan di Spagna, bagnare con il resto del liquore ed acqua e far riposare. Rovesciare lo stampo su un piatto, eliminare la cerniera della tortiera, togliere la carta da forno senza far rompere la sfoglia di pasta di mandorle e coprire il tutto con la glassa di zucchero. Terminare decorando la cassata con la frutta candita. Cristina Orlandi
www.cosacucino.it