



Cassata siciliana (Sicilia) - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

dolce - ricette regionali - Sicilia

Gli ingredienti ve li risparmio, basta seguire in scuola di cucina le lezioni per il pandispagna e la crema di ricotta.

Nella foto ho preparato tutto quanto serve: 3 dischi di pandispagna, la crema di ricotta (800g di ricotta), i canditi (ciliegine rosse e verdi, arancia, manderino, zuccata, un panetto di pasta di mandorle verde, la bagna al vermouth, la glassa di zucchero.



La teglia è svasata (una padella può sostituirla) e la composizione verrà poi capovolta per questo è meglio mettere il pds con la parte più chiara verso il fondo che trasparirà comunque attraverso la glassa di copertura.



Il pds deve foderare la teglia e può essere composto come un puzzle, tanto alla fine si congloba tutto, vedremo come. I bordi s foderano con trapezi di pds e di pasta di mandorle tirata col mattarello allo spessore che più si desidera (simile allo spessore del pds).



Il tutto deve essere generosamente inumidito con la bagna.



1024x768 266kb



1024x768 304kb

Dopo si riempie la cavità con crema di ricotta e, se si vuole pezzetti di pds, e si chiude componendo i pezzi come si può.



1024x768 250kb



1024x768 284kb



Con il peso di un piatto che la ricopre (e magari qualcos'altro sopra) si mette in frigo a prendere forma. L'ideale è tenercela mezza giornata, ma se proprio si deve, in 2 o 3 ore si tira fuori e la si capovolge. Adesso è pronta per la vestizione a festa!





Si scioglie il panetto di glassa a bagnomaria con due cucchiari di acqua. Volendo si può sostituire la glassa, tenendo da parte della crema di ricotta senza canditi nà cioccolato e spargendola in uno strato sottile che ricopra tutta la superficie del dolce.
Si stende rapidamente mentre à ancora calda, con l'aiuto di una spatola avendo cura di coprire bene i



solchi e i bordi della torta.





Infine si decora con strisce sottili di zuccata e canditi disposti secondo fantasia. Peccato che avevo finito con i buccellati le palline argentate, le avrebbero dato un tocco festoso in più



