

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cassata siciliana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



La cassata siciliana è il piatto che forse rappresenta di più la Sicilia. Ricca, generosa e colorata, la cassata siciliana è una vera perla della pasticceria regionale italiana. Le sue varianti sono infinite: questa è la nostra!

Provate anche la [versione facile!](#)

ZUCCHERO 700 gr

LIQUORE STREGA 40 gr

PER LA DECORAZIONE

ZUCCHERO FONDENTE di canna - 100 gr

FRUTTA CANDITA mista - 100 gr

GELATINA per lucidare - 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Lavorate la ricotta insieme allo zucchero fino ad ottenere una crema.



- 2 Aggiungete le gocce di cioccolato e i cubetti di zucca candita.



3 Lavorate il marzapane verde su di un piano di lavoro spolverato di zucchero a velo.



4 Realizzate un lungo cilindro con il marzapane, quindi schiacciatelo e arrotolate la striscia ottenuta.



- 5** Prendete uno stampo, spolveratelo con dello zucchero a velo e srotolate la striscia di marzapane verde lungo tutto il bordo dello stampo stesso.



- 6** Rimuovete l'eccesso di marzapane e schiacciate il composto sul bordo dello stampo in modo tale da rivestirlo in modo uniforme sia in altezza che per lo spessore.



- 7** Tagliate l'eccesso di marzapane aiutandovi con un coltellino e seguendo l'andamento del bordo dello stampo.



- 8** Posizionate sul fondo dello stampo un disco di pan di spagna, quindi bagnatelo con della bagna allo strega.





- 9 Realizzate, quindi, uno strato di farcia alla ricotta sopra quello di pan di spagna livellandolo per renderlo uniforme.



- 10 Posizionate un altro disco di pan di spagna sopra la farcia e bagnate anch'esso.



- 11** Procedete in questo modo fino a che non raggiungerete il bordo dello stampo con uno strato di pan di spagna che bagnerete sempre con la bagna allo strega.



- 12** A questo punto prendete un piatto e girate la cassata.



- 13** Fate scaldare in un pentolino lo zucchero di canna fondente insieme ad un goccio d'acqua fino a farlo fondere completamente.



14 Colate lo zucchero sulla superficie livellandola con una spatola.



15 Lucidate il bordo di marzapane verde con la gelatina a freddo, quindi guarnite la superficie con la frutta candita disponendola come più preferite.



