

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cassatelle

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## PER LA PASTA

- 500 g di farina
- 50 g di zucchero
- 100 g di strutto (o 5 cucchiaini di olio d'oliva)

## PER IL RIPIENO

- 1 kg di ricotta
- 300 g di zucchero
- 2 cucchiaini di pinoli
- 50 g di zuccata a pezzetti
- 50 g di cioccolato fondente a pezzetti

## PER LA GLASSA

- 500 g di zucchero (o miele)
- cannella
- olio d'oliva (o strutto) per friggere

# PREPARAZIONE

**1** Con la farina, 50g di zucchero, lo strutto (o l'olio) e con un po' di acqua, allestire una pasta piuttosto morbida, ben lavorata e liscia. Coprirla con un tovagliolo pulito e porla a riposare per una mezz'ora. A parte, passare più volte la ricotta al setaccio di crine e, rimescolando a lungo con la spatola di legno, incorporarvi lo zucchero precedentemente disciolto in una pentolina, sul fuoco, con mezzo bicchiere di acqua.

Aggiungere la zuccata, la cioccolata e i pinoli, Tirare dalla pasta delle strisce di qualche millimetro di spessore e della larghezza di circa 10/12 cm, deporvi sopra a distanze regolari delle cucchiariate di ripieno, ripiegare la pasta per chiudere il composto e ricavarne con l'apposita rotella dei pasticcini a mezza luna, pressando bene sui bordi. Friggere le "cassatelle" in strutto (oppure olio) caldo e abbondante, scolarle e deporle su un foglio di carta paglia, per eliminare l'unto in esubero. A parte preparare una glassa con 500g di zucchero e mezzo bicchiere d'acqua in una pentola sul fuoco, fino a formare uno sciroppo filante. Disporre le cassatelle sul piatto di portata e irrorare con la glassa o con uguale quantità di miele caldo.

Spolverizzare con cannella pestata finemente nel mortaio e servire le cassatelle fredde.