

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cassata siciliana al forno tradizionale

di: *Arianna Rallo*

DOSI PER: 16 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

NOTE:

3 ORE DI RIPOSO IN FRIGO PER LA CREMA DI RICOTTA E 2 ORE PER LA FROLLA



La [cassata](#) è uno dei dolci iconici della [cucina siciliana](#). Qui vi proponiamo una versione tradizionale realizzata al forno, più semplice e veloce ma che non ha nulla di invidiare alla ricetta classica. La cassata siciliana al forno ha meno ingredienti, è meno lavorata rispetto alla versione classica: un fragrante guscio di [frolla](#) sottilissima, chiude al suo interno tanta golosa crema di ricotta di pecora con gocce di cioccolato, una sorta di crostata chiusa davvero ricca e profumata. Un [dolce](#) che non può mancare per le feste più importanti

sulle tavole siciliane, ma vista la sua bontà viene realizzata tutto l'anno.

Venite a scoprire altri deliziosi dolci siciliani:

[Cassata siciliana senza copertura](#)

[Cassatelle di Agira](#)

[Cuddureddu di ricotta](#)

INGREDIENTI PER LA FARCITURA

RICOTTA DI PECORA 1 kg

ZUCCHERO 300 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO 50 gr

BISCOTTI SECCHI 200 gr

INGREDIENTI PER LA FROLLA

FARINA 00 500 gr

ZUCCHERO 200 gr

STRUTTO 180 gr

UOVA 3

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1

LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 5 gr

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Per la realizzazione della vostra cassata siciliana al forno tradizionale, la prima cosa che dovrete fare è la crema di ricotta. Se la ricotta è molto fresca e umida, dovrete tenerla in frigorifero in uno scolapasta, per far depositare il siero in eccesso, se necessario, una notte intera. Quando la ricotta sarà asciutta, aggiungete lo zucchero e lasciatela riposare in frigo dalle 2 alle 3 ore. Dopo il riposo in frigo potete aggiungere le gocce di cioccolato, la crema di ricotta è pronta! In un recipiente setacciate la farina, aggiungete la scorza di un limone, il lievito per dolci, un pizzico di sale e mescolate.





2 Aggiungete lo strutto, massaggiatelo tra le mani con la farina, fin quando non sarà del tutto assorbito. Aggiungete le uova e iniziate a impastare, quando gli ingredienti si saranno compattati, versate l'impasto su un piano di lavoro per poterlo lavorare bene con le mani fino ad ottenere una frolla liscia e morbida. A questo punto sigillatela con la pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 2 ore.





3 Preparate una teglia del diametro di 26/28 cm, mettete sul fondo un disco di carta da forno e imburrate e poi infarinate i bordi. Prendete la frolla, tagliate un pezzo che deve essere circa i due terzi del totale. Ammorbidite la frolla con le mani e poi stendetela con un mattarello, dovrà essere un disco grande che dovrà coprire il fondo della teglia e anche tutto il contorno e dovrà essere spesso circa mezzo cm. Arrotolate il cerchio di pasta frolla nel mattarello e adagiatelo sulla teglia. Lasciatelo cadere lentamente, fate aderire la frolla su tutta la superficie della teglia e togliete via l'impasto che avanza premendo con il mattarello sul bordo della teglia.





- 4 Mettete i biscotti in un sacchetto gelo e pestateli con un mattarello fino a ridurli in pezzettini molto piccoli. Create uno strato di biscotti sul fondo della teglia. Aggiungete tutta la crema di ricotta e create un altro strato di biscotti. Con le mani abbassate il bordo della frolla fino a raggiungere l'altezza della crema di ricotta.





5 Con la restante frolla create un altro disco che andrà a chiudere la vostra cassata siciliana al forno tradizionale. Con un pennello bagnate il bordo con poca acqua, servirà per fare aderire le due parti di frolla, eliminate i biscotti se presenti. Chiudete coprendo con il disco di frolla e schiacciate il bordo per far aderire le due parti. Con un coltello incidete la superficie facendo dei taglietti. Infornate la cassata siciliana per 50 minuti a 180° C nel ripiano centrale in modalità statica. Quando la vostra cassata siciliana al forno originale sarà pronta, lasciatela raffreddare circa mezz'ora. Dopo, rovesciatela su un piatto di portata ma non togliete la teglia, questo aiuterà a far mantenere la forma. Quando sarà quasi totalmente fredda, procedete a spolverare con lo zucchero a velo. Per realizzare le tradizionali strisce, utilizzate della pasta, potete usare delle linguine o dei bucatini, incrociateli sulla torta e spolverate abbondantemente. Con attenzione togliete la pasta, si formeranno delle righe tipo crostata. Servite la vostra cassata siciliana al forno tradizionale tiepida o anche fredda.





CONSERVAZIONE