

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cassata siciliana al forno tradizionale

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 50 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

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 ti proponiamo una **versione tradizionale** realizzata **al forno**, più semplice e veloce ma che non ha nulla da 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, racchiude 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, nata per onorare la [Pasqua](#) e il [Natale](#), è talmente buona che viene consumata tutto l'anno.

Se ami la [cucina siciliana](#), ecco qui alcune ricette che dovresti provare:

[Cubaita o giuggiulena](#)

[Cotognata](#)

[Cannoli siciliani](#)

[Brioche col tuppo](#)

[Taralli dolci](#)

## 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 realizzare la cassata siciliana al forno tradizionale, la prima cosa che dovrai fare è la crema di ricotta. Se la ricotta è molto fresca e umida, dovrai tenerla in frigorifero in uno scolapasta, per far depositare il siero in eccesso, se necessario anche una notte intera.

Quando la ricotta sarà asciutta, aggiungi lo zucchero e lasciala riposare in frigo dalle 2 alle 3 ore. Dopo il riposo in frigo potrai aggiungere le gocce di cioccolato, la crema di ricotta è pronta! In un recipiente setaccia la farina, aggiungi la scorza di un limone, il lievito per dolci, un pizzico di sale e mescola.





**2** Aggiungi lo strutto, massaggialo tra le mani con la farina, fin quando non sarà del tutto assorbito. Unisci le uova e inizia a impastare, quando gli ingredienti si saranno compattati, versa l'impasto su un piano di lavoro per poterlo lavorare bene con le mani fino a ottenere una frolla liscia e morbida. A questo punto sigillala con la pellicola trasparente e lasciala riposare in frigorifero per almeno 2 ore.





3 Prepara una teglia del diametro di 26/28 cm, metti sul fondo un disco di carta da forno,

ungi con burro e poi infarina i bordi. Prendi la frolla, taglia un pezzo che deve essere circa i due terzi del totale. Ammorbidisci la frolla con le mani e poi stendila 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. Arrotola il cerchio di pasta frolla nel mattarello e adagialo sulla teglia. Lascialo cadere lentamente, fai aderire la frolla su tutta la superficie della teglia e toglì via l'impasto che avanza premendo con il mattarello sul bordo della teglia.





- 4 Metti i biscotti in un sacchetto gelo e pestali con un mattarello fino a ridurli in pezzettini molto piccoli. Crea uno strato di biscotti sul fondo della teglia. Aggiungi tutta la crema di ricotta e crea un altro strato di biscotti. Con le mani abbassa il bordo della frolla fino a raggiungere l'altezza della crema di ricotta.







**5** Con la restante frolla crea un altro disco che andrà a chiudere la cassata siciliana al forno tradizionale. Con un pennello da cucina, bagna il bordo con poca acqua, servirà per fare aderire le due parti di frolla, elimina i biscotti se presenti. Chiudi coprendo con il disco di frolla e schiaccia il bordo per far aderire le due parti. Con un coltello incidi la superficie facendo dei taglietti. Inforna la cassata siciliana per 50 minuti a 180°C nel ripiano centrale in modalità statica. Quando la cassata siciliana al forno sarà pronta, lasciala raffreddare circa mezz'ora. Infine, rovescia la torta su un piatto da portata ma non togliere la teglia, questo aiuterà a far mantenere la forma. Quando sarà quasi totalmente fredda, con molta attenzione, rimuovi la tortiera. A questo punto procedi a spolverare con lo zucchero a velo. Per realizzare le tradizionali strisce, utilizza della pasta, puoi usare delle linguine o dei bucatini, incrociali sulla torta e spolverizza abbondantemente tutta la superficie. Con attenzione toglila pasta, si formeranno delle righe tipo crostata. Servi la cassata siciliana al forno tiepida o anche fredda.





## CONSERVAZIONE

La cassata siciliana va conservata in frigorifero per massimo 3 giorni in un contenitore ermetico.