

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cassata siciliana senza copertura

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [210 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

RICOTTA DI PECORA 500 gr

ZUCCHERO A VELO 300 gr

CANDITI 150 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

PAN DI SPAGNA 150 gr

VANIGLIA 1

RUM ½ bicchieri

PREPARAZIONE

1 Affettate il pan di spagna e foderate il fondo e i lati di una teglia.

Amalgamate, dopo averla passata al setaccio, la ricotta con lo zucchero e la vaniglia. Unite 1/2 bicchierino di rum, la cioccolata tagliuzzata e la frutta candita a pezzetti.



2 Versate tutto nella teglia con il pan di spagna e livellate.

Ricoprire il tutto con un altro strato di pandispagna.



3 Mettete il tutto in fresco per un'ora, poi rovesciate la cassata su un piatto e servitela cospargendo la superficie con zucchero a velo.

Provate anche la nostra versione [facile e veloce!](#)