

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cassata siciliana

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto elevata](#) PREPARAZIONE: [1440 min](#) COTTURA: [15 min](#)

COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Scopri come preparare la **cassata siciliana**: un dolce tradizionale con crema di ricotta, frutta candita e pasta di mandorle.

INGREDIENTI PER FARE LA CASSATA SICILIANA

PAN DI SPAGNA dischi già pronti - 3
PASTA DI MANDORLE 200 gr
FRUTTA CANDITA 400 gr
ZUCCHERO A VELO

INGREDIENTI PER FARE LA CREMA DI RICOTTA

RICOTTA DI PECORA 800 gr
ZUCCHERO 270 gr
GOCCE DI CIOCCOLATO 130 gr

INGREDIENTI PER FARE LA GLASSA FONDENTE

GLUCOSIO 70 gr
ACQUA 300 gr
ZUCCHERO 120 gr

COME FARE LA CASSATA SICILIANA

1 Per cucinare la cassata alla siciliana, ti consigliamo di iniziare almeno il giorno prima perché i tempi di preparazione sono lunghi.

Metti la ricotta fresca in uno scolapasta e mettila in frigo con un piatto sotto in modo che il siero venga raccolto. Lascia la ricotta così per almeno 12 ore.

Quando la ricotta sarà perfettamente asciutta, puoi procedere a cucinare la crema di ricotta.

Metti in una ciotola la ricotta con lo zucchero e mescola fin quando lo zucchero non si sarà ben amalgamato alla ricotta. Aggiungi anche le gocce di cioccolato fondente e mescola, infine copri con la pellicola trasparente e metti in frigorifero.

Per un risultato più setoso, puoi setacciare la ricotta prima di aggiungere zucchero e cioccolato. Mentre la crema di ricotta si riposa qualche minuto in frigo, prendi lo stampo per cassata e spolveralo con zucchero a velo.





- 2 Prendi la pasta di mandorla verde (si può comprare anche online) se la pasta di mandorle è bianca, aggiungi qualche goccia di colorante alimentare verde. Stendi la pasta di mandorle con il mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa mezzo cm.

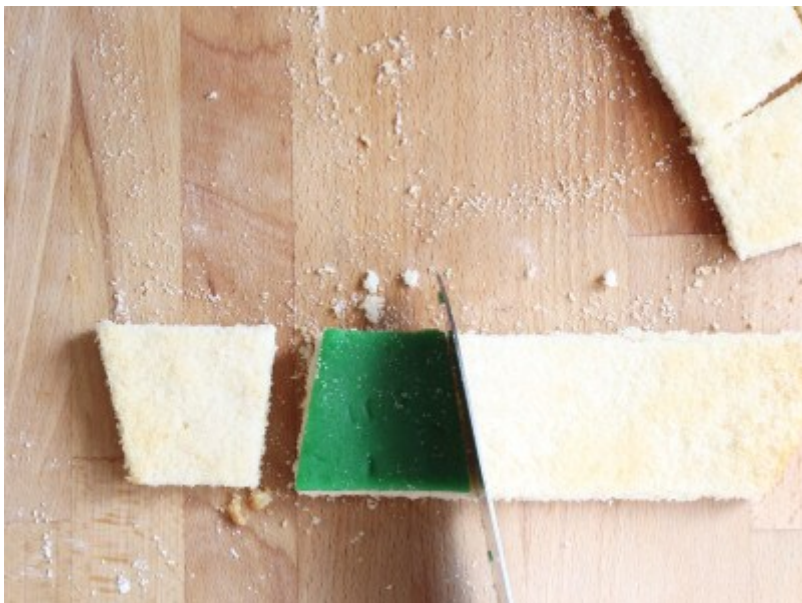
Ricava una striscia e prova ad inserirla all'interno della teglia per capire la misura che devi ottenere. Quando hai ottenuto la giusta altezza, taglia la striscia di pasta di mandorle a trapezi.





- 3 Usando come misura un trapezio di pasta di mandorle taglia dei trapezi anche con il pan di spagna, il quale deve essere anche dello stesso spessore.

Fodera con i trapezi tutto il bordo dello stampo alternando pasta di mandorla e pan di spagna, dopo, copri anche il fondo con il pan di spagna.





- 4 Riempi lo stampo con la crema di ricotta, elimina il bordo che risulta più alto e chiudi con delle strisce di pan di spagna.





5 Prendi un vassoio, e poggialo sullo stampo, facendo attenzione capovolgilo lo stampo sul

vassoio e toglì la teglia, molto delicatamente.

Dopo aver tolto la teglia spolverizza la torta con zucchero a velo, coprila con pellicola da cucina e chiudila nuovamente con lo stampo, riponi in frigorifero per almeno 8 ore.





6 Passate le 8 ore, prendi la cassata e capovolgila su un vassoio.

A questo punto puoi realizzare la glassa fondente per creare la classica velatura bianca sulla superficie della cassata.

Metti in un pentolino il glucosio (oppure il miele) l'acqua e lo zucchero semolato. Accendi e fai cuocere fin quando non diventa trasparente e fa le bolle. Quando la glassa inizia a bollire aspetta ancora 5 minuti e spegni. Se lo hai, puoi utilizzare un termometro, spegni quando la glassa avrà raggiunto i 115°C.

Con un frusta elettrica monta questa glassa fin quando non diventerà leggermente bianca.





7 Spalma velocemente, con una spatola, la glassa fondente sulla cassata velocemente, partendo dai bordi e poi sulla superficie. Termina la cassata siciliana disponendo la frutta candita, tradizionalmente si mette al centro un mandarino, la decorazione puoi eseguirla come ti dice la fantasia. La cassata siciliana è pronta!





CASSATA SICILIANA: RICETTA TRADIZIONALE CON CREMA DI RICOTTA

La **cassata siciliana** è uno dei dolci simbolici della tradizione siciliana, famosa per la sua combinazione di **ricotta di pecora**, **frutta candita** e **pasta di mandorle**. Preparato tradizionalmente durante le feste pasquali, questo dolce rappresenta la maestria della pasticceria siciliana. La **ricetta della cassata siciliana** richiede tempo e pazienza, ma il risultato finale è un'opera d'arte che delizia occhi e palato. Segui la nostra guida per realizzare una cassata siciliana autentica e sorprendere i tuoi ospiti con un dessert dal sapore unico fatto con le tue mani.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere una **cassata siciliana** dal sapore autentico, utilizza **ricotta di pecora** fresca e lascia riposare per 12 ore, in modo da eliminare il siero in eccesso.

Stendi la pasta di mandorle su una superficie leggermente infarinata per evitare che si attacchi e rendila verde con alcune gocce di colorante alimentare, rispettando la tradizione.

Se avanza della crema di ricotta, puoi utilizzarla per farcire altri dolci o crostate.

La cassata si conserva in frigorifero per 2 giorni e può essere anche surgelata e consumata entro 3 mesi.

COME CONSERVARE LA CASSATA SICILIANA

La **cassata siciliana** si conserva in frigorifero per 48 ore, mantenendo la sua freschezza e consistenza. Se desideri prepararla in anticipo, puoi congelarla intera o a fette e consumarla entro 3 mesi. Prima di servire, lascia la cassata a temperatura ambiente per circa 30 minuti per esaltarne i sapori.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di dolci siciliani e dessert festivi che puoi preparare con ingredienti simili:

Cannoli siciliani: croccanti e ripieni di ricotta dolce, un classico della pasticceria siciliana.

Torta di ricotta e pere: morbida e cremosa, perfetta come alternativa alla cassata.

Torrone siciliano: non è Natale senza questo tripudio di bontà e croccantezza!