

CASSATA

INGREDIENTI

per 6-8 persone

- ▶ 1 pan di Spagna
- ▶ 200 g di farina di mandorle
- ▶ 200 g di zucchero a velo + un po' per la glassa
- ▶ 1 kg di ricotta di pecora
- ▶ 300 g di zucchero semolato
- ▶ 70 g di cioccolato fondente
- ▶ 1 baccello di vaniglia
- ▶ colorante verde in polvere
- ▶ 150 g di pistacchi
- ▶ frutta candita intera per decorare
- ▶ olio di semi per ungere la teglia

DIFFICOLTÀ 4/5 | TEMPO 1 ora
(oltre alle 2 ore di riposo in frigorifero)

Preparate la pasta reale: mescolate la farina di mandorle con lo zucchero a velo, aggiungete la farina di pistacchi, che avrete ottenuto tritandoli finemente e setacciandoli, e qualche goccia di colorante verde.

Impastate a mano fino a quando la pasta reale non sarà morbida e compatta. Stendetela con un matterello e tagliatela a strisce alte quanto il bordo della forma per cassata. Serviranno infatti per rivestire la parte esterna del dolce.

Dopo averla unta, rivestite il bordo della forma per cassata con le strisce di pasta reale e foderate il fondo con strisce sottili di pan di Spagna. Preparate la crema passando al setaccio la ricotta e mescolandola poi con lo zucchero, i semi di vaniglia e il cioccolato fondente, che avrete precedentemente tagliato a pezzetti piccoli come chicchi di caffè. Riempite lo stampo della cassata con la crema di ricotta e coprite con uno strato di fette sottili di pan di Spagna.

Fate riposare in frigorifero per un paio d'ore; trascorso questo tempo, sformate la cassata e ricopritela con una glassa bianca a base di zucchero a velo e pochissima acqua. Lasciate seccare e decorate con la frutta candita.



VINO

- ▶ Passito di Noto Doc