Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Cassata alla siciliana

Uova e latticini
Dolce della tradizione a base di ricotta
Dolci e dessert freddi
Fonte: https://www.accademiaitalianadellacucina.it/ricette/ricetta/cassata-alla-siciliana

Ingredienti per 8 persone:

- 500 g di pan di Spagna per una cassata di circa 25 centimetri di diametro
- pasta reale (marzapane) colorata in verde con coloranti alimentari
- liquore dolce (alchermes o maraschino)

Per la crema:

- 500 g di ricotta asciutta
- 250 g di zucchero
- 70 g di cioccolato fondente a pezzettini o di gocce di cioccolato fondente
- 70 g di frutta candita a dadini

Per la glassa:

- 200 g di zucchero a velo
- acqua di fiori d'arancio
- limone

Per decorare:

- frutta candita intera mista (sono sempre presenti strisce di zuccata)

Preparazione:

Preparare con la ricotta e lo zucchero una crema morbida passandola a setaccio fitto. Aggiungere alla crema il cioccolato e la frutta candita a dadini. Foderare con carta da forno, sul fondo e sui bordi, una tortiera del diametro di circa venticinque centimetri, alta circa sei centimetri e dal bordo svasato.

Stendere la pasta reale sino allo spessore di circa mezzo centimetro e ricavarne dei rettangoli alti quanto il bordo dello stampo e larghi circa quattro centimetri. Tagliare a fette di circa un centimetro il pandispagna e inumidirle con il liquore dolce. Rivestire il bordo della tortiera con i rettangoli di pasta reale alternati a rettangoli della stessa misura del pandispagna e quindi foderare il fondo con altro pandispagna (meglio se in unico pezzo).

Riempire la forma con la crema, livellarla, ricoprirla con altre fette di pandispagna e farla freddare per un paio d'ore. Porre sulla cassata un disco di cartone da dolci di diametro maggiore e capovolgerla; eliminare la carta

oleata. Coprire tutta la superficie con una glassa preparata su fuoco bassissimo con lo zucchero a velo e con succo di limone filtrato o acqua di fiori d’arancio versati a poche gocce per volta. Completare la cassata decorandola con la frutta candita a spicchi, le strisce di zuccata poggiate per il loro bordo stretto e con al centro, di solito, un mandarino candito.

La cassata è il tradizionale dolce siciliano di Pasqua. Il nome cassata sembra derivi dall’arabo “quas’at” ma con due diversi significati: ciotola rotonda o torta di cacio. Sull’antica tradizione della cassata in Sicilia, fa fede un documento del Sinodo di Mazara del 1575; vi si legge che la cassata era uno dei dolci “immancabili nelle festività”. Nella composizione e forma odierne essa è stata ideata intorno al 1875 dalla pasticceria Gulì di Palermo.

Tempo di preparazione: ca. 50 – 60 minuti, più il tempo per lasciar raffreddare la cassata