



# Cassata alla siciliana senza glutine

30 Marzo 2020



1 CASSATA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
1 H 20 MIN



TEMPO DI COTTURA  
30 MIN



CALORIE  
800K

NOTE  
24 ORE DI RIPOSO

## INGREDIENTI

### PER IL PAN DI SPAGNA

75 g di Fecola di patate

50 g di Amido di mais (maizena) consentito

5 Uova

125 g di Zucchero semolato

Sale

### PER LA FARCIA

800 g di Ricotta di pecora

100 g di Canditi misti a dadini (consentiti)

150 g di Cioccolato fondente al 70% consentito

150 g di Zucchero a velo (consentito)

1 Limone bio

Sale

## PER LA BAGNA

---

50 g di Zucchero semolato

---

200 ml di Acqua

---

5 cl di Liquore a scelta

---

## PER LA COPERTURA

---

200 g di Ricotta di pecora

---

20 g di Zucchero a velo (consentito)

---

## PER LA DECORAZIONE

---

250 g di Marzapane (consentito)

---

30 g di Pasta di pistacchi (consentito)

---

Zucchero a velo (consentito)

---

Frutta candita intera mista

---

Zucca candita

---

## Preparazione

- Preparate la base di pan di Spagna senza glutine. Con le fruste elettriche sbattete le uova insieme allo zucchero e un pizzico di sale per circa 15 minuti, finché otterrete un composto spumoso, chiaro e fermo.
- Setacciate in una ciotola a parte l'amido di mais e la fecola di patate. Aggiungeteli al composto poco alla volta, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non smontarlo e poi versatelo in 2 stampi a cerniera da 22 cm di diametro, imburrati e infarinati con amido di mais.
- Mettete uno stampo in forno caldo a 180°C per 30 minuti circa, poi verificate la cottura infilzando uno stecchino al centro del dolce: se esce pulito e asciutto togliete il pan di Spagna dal forno, altrimenti tenetelo ancora per circa 5 minuti; ripetete la prova e alla fine sfornatelo. Cuocete allo stesso modo anche l'altro pan di Spagna. Quando sono intiepiditi, toglieteli dallo stampo e fateli raffreddare.
- Preparate la farcia. Un'ora prima di farcire la torta setacciate la ricotta e mescolatela con lo zucchero a velo, un pizzico di sale e un po' di scorza grattugiata di limone; poi aggiungete i canditi e il cioccolato tritati grossolanamente. Fate riposare in frigo per circa un'ora.
- Rivestite con pellicola alimentare lo stampo apposito per cassata siciliana, con pareti svasate (diametro 24 cm), facendola aderire bene a tutta la superficie.
- Preparate la bagna per il pan di Spagna. In un pentolino fate bollire per circa 5 minuti l'acqua con lo zucchero e il liquore prescelto finché otterrete uno sciroppo. Spegnete e fate raffreddare.
- Spezzettate il marzapane, aggiungete la pasta di pistacchi e amalgamate bene gli ingredienti. Unite poco alla volta un po' di zucchero a velo, sufficiente per ottenere una pasta modellabile ma non troppo appiccicosa.
- Con un matterello stendete il marzapane verde su un piano spolverato con zucchero a velo a uno spessore di circa ½ cm, formando un rettangolo lungo come la circonferenza massima della teglia e largo come l'altezza della sua parete. Foderatevi solo quest'ultima, adattando il marzapane alla forma; lasciate invece libero il fondo della teglia.
- Ritagliate a fette di circa 1 cm e ½ di spessore il pan di Spagna, rivestitevi tutta la base della teglia, senza lasciare spazi vuoti, e spruzzatevi una parte della bagna ormai fredda. Il pan di Spagna rimasto tenetelo da parte.
- Riempite la 'scatola' di pan di Spagna e marzapane con la farcia di ricotta preparata; chiudetela con il pan di Spagna avanzato e poi spruzzate la superficie con altra bagna. Sigillate con la pellicola, appoggiatevi sopra un vassoio, un po' più piccolo della circonferenza della teglia, e premetelo leggermente; tenete in frigo per 3-4 ore.

- In una ciotola setacciate la ricotta per la copertura, aggiungete lo zucchero a velo, anch'esso setacciato, mescolate bene e mettete anche questo composto in frigo.

- Rovesciate la cassata sul piatto da portata e togliete la pellicola, se non fosse già rimasta attaccata alla teglia. Versatevi al centro la copertura di ricotta e livellatela bene con una spatola. Decorate tutta la superficie con la frutta candita e la zuccata, alternando i vari colori e formando dei disegni a piacere, poi rimettete la cassata in frigo e servitela dopo 4-5 ore.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- Prima di utilizzare la ricotta per la farcia, mettetela in un colino (rivestito da un telo pulito), appoggiatela su una ciotola, coprite tutto con pellicola e tenetela in frigo per almeno 12 ore.

- La cassata ha una preparazione abbastanza semplice; necessita però di abilità e creatività, per creare le decorazioni che caratterizzano questo buonissimo dolce siciliano.

- Se non trovate la pasta di pistacchio, potete usare del colorante alimentare verde, da aggiungere al marzapane fino a raggiungere il colore desiderato.

- Come liquori per questa ricetta potete usare Cointreau, Strega, Marsala.