

Cassata siciliana - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

PdS - pandispagna - ricotta - canditi - pasta mandorle - dolce - ricette regionali - Sicilia - cassata



Gli ingredienti ve li risparmio, basta seguire in scuola di cucina le lezioni per il [pandispagna](#) e la [crema di ricotta](#).



Nella foto ho preparato tutto quanto serve: 3 fogli di pandispagna, la crema di ricotta (800 g di ricotta), i

canditi (ciliegine rosse e verdi, arancia, manderino, zuccata, un panetto di pasta di mandorle verde, la bagna al vermouth, la glassa di zucchero.



Lo stampo è come una teglia svasata (una padella può sostituirlo) e la composizione verrà poi capovolta per questo è meglio mettere il pds con la parte più chiara verso il fondo che trasparirà comunque attraverso la glassa di copertura.

Il pds deve foderare la teglia e può essere composto come un puzzle, tanto alla fine si congloba tutto, vedremo come.



I bordi si foderano con trapezi di pds e di pasta di mandorle tirata col mattarello allo spessore che più si desidera (simile allo spessore del pds).



Il tutto deve essere generosamente inumidito con la bagna.



Dopo si riempie la cavità con crema di ricotta e, volendo, pezzetti di pds;



poi si chiude componendo i pezzi come si può.



Con il peso di un piatto che la copre (magari con anche un peso sopra) si mette in frigo a prendere la forma dello stampo. l'ideale sarebbe tenercela mezza giornata almeno, ma se proprio si deve, in 2 o 3 ore si tira fuori dal frigo e la si capovolge su un piatto.



Adesso è pronta per la vestizione a festa!



Si scioglie il panetto di glassa a bagnomaria con due cucchiari di acqua. Volendo si può sostituire la glassa, tenendo da parte della crema di ricotta senza canditi nà cioccolata e spargendola in uno strato sottile che ricopra tutta la superficie del dolce.



Si stende rapidamente mentre è ancora calda, con l'aiuto di una spatola ...



...avendo cura di coprire bene i solchi e i bordi della torta.



Uno dei possibili risultati

