

DOLCI E DESSERT

Cassata alla siciliana

Tradizione: Sicilia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pan di Spagna di forma rettangolare	1
Ricotta dolce	500 g
Zucchero	200 g
Cioccolato amaro	100 g
Frutta candita mista (cedro, arance)	200 g
Vino marsala	1 bicchiere
Albumi d'uovo	3
Limone (scorza grattugiata)	1/2

■ Preparazione

- 1 Tagliate il pan di Spagna a fettine, imbevetele leggermente nel marsala diluito con qualche cucchiaino d'acqua e foderate le pareti e il fondo di una terrina.
- 2 Passate al setaccio la ricotta, incorporatevi 150 g di zucchero, il cioccolato e la frutta candita tagliata a dadi piccolissimi.
- 3 Amalgamate bene tutti gli ingredienti e versate il composto nella terrina foderata di pan di Spagna, livellandone bene la superficie con il cucchiaio.
- 4 Ricoprite tutto con altre fette di pan di Spagna imbevute nel marsala e mettete la terrina in frigorifero per un paio d'ore.
- 5 Trascorso questo tempo, capovolgetela in un recipiente di vetro resistente al fuoco che possa andare in forno ed essere portato anche in tavola; in un altro recipiente montate a neve ben soda i 3 albumi, incorporatevi quindi il restante zucchero e la scorza grattugiata del limone.
- 6 Ricoprite la cassata con questa spuma, senza però livellare la superficie che dovrà apparire irregolare.
- 7 Fate scaldare il forno introducetevi il dolce così preparato per qualche minuto, per dare tempo agli albumi di seccarsi e dorarsi leggermente, lasciate raffreddare la cassata

prima di servirla.

8

Se volete variare leggermente questo dolce, potete rivestirlo con panna montata freschissima, invece che con gli albumi. In questo caso andrà tenuto in frigorifero fino all'ultimo momento e servito ben gelato.