

DOLCI E DESSERT

Cassata alla siciliana (versione 2)

Tradizione: Sicilia

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

Pan di Spagna freschissimo	400 g
Ricotta	500 g
Frutta candita mista (arancia, cedro)	400 g
Zucchero semolato	250 g
Zucchero a velo	200 g
Gelatina di albicocche	250 g
Acqua di fiori d'arancio	1 bicchierino
Maraschino	1 bicchierino
Acqua	1/2 bicchiere
Vaniglia	1 bustina
Pistacchi sgusciati e pelati	2 cucchiari
Cioccolato amaro	100 g

Preparazione

- 1 La gelatina di albicocche si prepara diluendo in pochissima acqua della marmellata di albicocche. Affettate il pan di Spagna a fette di 1 cm di spessore.
- 2 Con la carta oleata foderate l'interno di una tortiera con bordo di 5 cm circa d'altezza, quindi tappezzatelo con le fette di pan di Spagna, saldandole tra loro con un poco di gelatina di albicocche.
- 3 Passate la ricotta al setaccio e versatela in una terrina. Mettete sul fuoco un tegame con lo zucchero semolato, 1/2 bicchiere di acqua e la bustina di vaniglia.
- 4 Mescolando con una spatola di legno fate sciogliere lo zucchero sino a che si sarà formato uno sciroppo che lascerete appena intiepidire e poi unirete, poco per volta, alla ricotta avendo cura di mescolare energicamente con una frusta di metallo, fino ad ottenere una crema densa ed omogenea.

- 5 Unite al composto buona parte della frutta candita tagliata a pezzettini, il cioccolato amaro tagliato a piccolissimi pezzi e i pistacchi spellati e tagliati a metà (basterà scottarli per qualche istante in acqua bollente e si peleranno facilmente).
- 6 Irrorate con il maraschino, mescolate a lungo e versate ogni cosa nella tortiera distribuendo bene il composto e livellandone la superficie.
- 7 Coprite con altre fette di pan di Spagna e conservate in frigorifero per almeno 2 ore.
- 8 Per preparare la glassa di copertura versate in una casseruola la rimanente gelatina di albicocche, unite lo zucchero a velo e l'acqua di fior d'arancio e fate cuocere a fiamma moderata, mescolando in continuazione con un cucchiaino di legno fino a quando il composto sarà divenuto omogeneo e 'filante'.
- 9 Togliete allora la cassata dal frigorifero, capovolgetela su un piatto di servizio, liberatela della carta oleata e versatevi sopra la copertura che stenderete in modo uniforme su tutta la superficie, servendovi di una spatola di metallo flessibile, inumidita in acqua fredda.
- 10 Decorate con la rimanente frutta candita tagliata secondo il vostro gusto e tornate a conservare la cassata in frigorifero fino al momento di servire.