

DOLCI E DESSERT

Cassata alla siciliana (versione 3)

Tradizione: Sicilia

DOSI

8 persone

■ Ingredienti per 8 persone

Torta di pan di Spagna 1

PER IL RIPIENO

Zucchero	1000 g
Ricotta	1000 g
Cedro, scorzette d'arancia, cocozzata	200 g
Cioccolato fondente	100 g
Acqua	1/2 bicchiere

PER IL BAGNO

Zucchero	1 bicchiere
Acqua	1 bicchiere
Maraschino	1/2 bicchiere

■ Preparazione

- 1 Tagliate a minuscoli dadi il cedro, la cocozzata, le scorzette ed il cioccolato fondente.
- 2 Mettete sul fondo lo zucchero con mezzo bicchiere di acqua e quando questo sciroppo comincerà a 'filare' versatelo nella ricotta, che avrete già passata, e mescolatelo molto velocemente, perché non faccia grumi.
- 3 Unite i canditi ed il cioccolato fondente tritati e ponete questo ripieno in frigorifero. Avrete comprato un pan di Spagna o lo avrete fatto voi.
- 4 Con un coltello a lama lunga dividetelo in due dischi pressappoco dello stesso spessore, che inumidirete con lo sciroppo al maraschino ottenuto facendo bollire insieme acqua e zucchero e versandovi poi il maraschino a freddo.
- 5 Spalmate quindi sul disco inferiore la crema di ricotta pareggiando con la lama di un coltello e coprite con l'altro disco di pan di Spagna.
- 6 Se riuscite a dividere il pan di Spagna in tre dischi, meglio ancora, in quanto la cassata risulterà più morbida e saporita. Ogni disco di pan di Spagna, comunque, non dovrebbe

superare lo spessore di un dito.

7

Questa cassata, molto semplice e casereccia, può essere rifinita con una glassa e guarnita con frutta candita in superficie.