



# *Le Cassatelle di ricotta*



*Alessia Manzo*



Le cassatelle di ricotta ( tipico formaggio siciliano prodotto a partire dal latte di pecora sin dai tempi dei romani) sono dei dolci tipici della gastronomia siciliana e come tali sono state ufficialmente riconosciute e inserite nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (P.A.T) del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, su proposta della Regione Siciliana.

Questo dolce è nato intorno al 1700 in occasione delle festività pasquali nella città di Calatafimi, in provincia di Trapani ma diffuso allo stesso tempo in tutta l'isola con ripieni e nomi differenti come ad esempio "cappiddruzzi" a Marsala o "raviola di ricotta" nella città di Mazara del vallo e "cassateddi" a Partinico e Lascari.

Le cassatelle di ricotta sono delle mezzelune friabili, una sorta di grandi ravioli dolci il cui interno è dato da un impasto di ricotta di pecora, zucchero, un pizzico di cannella e gocce di cioccolato. Per quanto riguarda invece la pasta che ricopre questo interno si usa farina di grano duro, zucchero, olio d'oliva, vino bianco e una grattugiata di scorza di limone.

Nelle diverse aree della Sicilia occidentale il loro ripieno cambia, nel loro interno diversamente della ricotta possiamo talvolta trovare una crema di ceci o crema di fico. Il sapore ovviamente è delizioso in tutte le varianti, che si possono sperimentare utilizzando sempre la stessa pasta.

## [VIDEO](#)

## **RIEPILOGO**

### **Utensili:**

- ciotola
- mattarello/ macchina per pasta
- coppapasta
- rotella dentellata
- carta assorbente
- piatto di portata

### **Ingredienti:**

per la pasta:

- Farina di grano duro 1 Kg
- Olio 150 Ml
- Vino marsala q.b
- Succo di limone q.b.

per la farcitura:

- Ricotta 1 Kg
- Zucchero 250 gr
- Gocce di cioccolato q.b
- Buccia di limone e arancia grattugiata
- Un pizzico di cannella

### **Procedimento:**

- Mettere in una ciotola capiente la farina setacciata, lo zucchero e le scorze di agrumi grattugiate, mescolare il tutto e creare un buco al centro dell'impasto, versare l'olio d'oliva e il succo di limone.
- Cominciare a lavorare la pasta con le mani aggiungendo talvolta un filo di vino bianco fino ad ottenere un impasto omogeneo e corposo e lasciarlo riposare.
- Nel frattempo è bene iniziare a preparare la ricotta che deve essere ben asciutta per poi aggiungere ad essa lo zucchero, un pizzico di cannella, gli aromi e le gocce di cioccolato.
- Passata circa una mezz'ora stendere l'impasto con l'aiuto di un mattarello o anche con la macchina per pasta fresca.
- Ottenuta una sfoglia sottile, tagliarla con un coppapasta rotondo e porre su un lato del semicerchio un cucchiaino dell'impasto di ricotta, precedentemente lavorato, chiudere il tutto come un raviolo, ovviamente bisogna fare attenzione a sigillare bene il bordo e passarlo con una rotella dentellata.
- Una volta pronte bisogna friggerle in abbondante olio caldo. Quando le cassatelle saranno dorate, bisogna scolarle su della carta assorbente e poi trasferirle su un piatto da portata e cospargerle di zucchero a velo.
- Per gustarle al meglio è bene mangiarle tiepide.