

La « Cassata » siciliana



Paola Marino



La cassata siciliana come indica il suo nome è un dolce di origine siciliana. Il suo nome proviene dall'Arabo che significa "bacinella" e dal latino "formaggio".

Nonostante l'apparente semplicità della ricetta esistono innumerevoli varianti:

- La palermitana, che è la più diffusa.
- La messinese, meno dolce.
- La catanese
- La nissena

Ci possono essere ingredienti aggiuntivi come pistacchio, pinoli, cannella, ecc.

Le radici della cassata risalgono dalla dominazione Araba in Sicilia (IX-XI secolo). Gli Arabi avevano introdotto a Palermo la canna da zucchero, il limone, il cedro, l'arancia, il mandarino, le mandorle. Insieme alla ricotta di pecora che si produceva in Sicilia da tempi preistorici, da qui gli ingredienti base della cassata che prima era un involucro di pasta frolla farcito di ricotta.

Nel periodo Normanno a Palermo presso il convento della Martorana, fu creata la pasta reale o martorana, un impasto di farina di mandorle e zucchero, colorato con delle erbe, che sostituì l'involucro di pasta frolla.

Inizialmente era un prodotto della tradizione dolciaria delle monache siciliane ed era consumata nel periodo pasquale, dopo i sacrifici quaresimali.

La decorazione caratteristica con la zuccata fu introdotta nel 1873, in occasione di una manifestazione a Vienna.

INGREDIENTI

Per il pan di spagna:



- 5 uova a temperatura ambiente.
- 160g di zucchero
- 160g di farina
- una noce di burro

Per la farcia di ricotta:



- 700g di ricotta
- 180g di zucchero
- 60g di gocce di cioccolato

Per il marzapane:



- 150g farina di mandorle
- 125g di zucchero
- 50ml d'acqua
- colorante alimentare verde/clorofilla

Per la glassa:



- 300g di zucchero a velo
- acqua q.b.

Decorare con canditi :



PROCEDIMENTO



1) Porre le uova nel recipiente di una planetaria



2) Aggiungere lo zucchero.



3) Montare il composto ad alta velocità con la frusta della planetaria, e aspettare che il composto aumenti di volume.



4) el frattempo setacciare la farina



5) Quando il composto sarà pronto spegnere la planetaria



6) E aggiungere la farina poco alla volta e a pioggia.





7) mescolare del basso verso l'alto facendo incorporare tutta la farina al composto.



8) A questo punto, versare il Pan di Spagna in una teglia precedentemente imburrata e infarinata.



9) Ed infornare a 180°C per circa 20minuti

Quando il Pan di Spagna è pronto uscirlo del forno, e farlo raffreddare. E posizionarlo in un vassoio.



Nel frattempo, condire la ricotta con zucchero e cioccolato a gocce e mescolare e mettere il composto in frigo. E preparare il marzapane.

Per preparare il marzapane, porre lo zucchero e l'acqua sul fuoco a fiamma moderata-bassa, e portare il composto a 121°C, misurando la temperatura con un termometro da cucina.



Quando il composto ha raggiunto 121°C, versare la farina di mandorle, mescolare e spegnere il fuoco. E lasciare raffreddare su un tavoliere.



Quando il composto è diventato tiepido, aggiungere il colorante alimentare verde, e impastare fino a quando non otterremo il colore desiderato.



Quando il composto è pronto formare un rettangolo lungo e stretto per adagiarlo nella teglia per cassata precedentemente spolverata di amido o zucchero a velo.



E tagliarlo a seconda delle dimensioni del bordo della teglia.

Tagliare il Pan di Spagna a fette e conservare i ritagli di esso avanzati.



E posizionarle sulla teglia iniziando dai lati. Quando questo passaggio sarà completato.



Versare la ricotta e spalmarla per bene



Aggiungere alla fine i pezzetti di pan di spagna avanzato e lasciare riposare in frigo per una notte.



Il giorno dopo capovolgere la cassata in un vassoio e preparare la glassa.



Mettendo sul fuoco zucchero a velo e acqua facendolo riscaldare a fiamma bassa senza fare bollire e versare al centro della cassata.

Decorare la cassata a piacere con canditi e zuccata (facoltativo).

La cassata è pronta!!

