



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000850

Registrata in data 14 Nov 2016 alle ore 09:51

da ANTONIO SORRENTINO

Caldacassata la "Montanara" diventa un dolce

Una bella cassata! Secondo la leggenda la Cassata avrebbe origini arabe, e il suo nome deriverebbe dal Quas'at la casseruola dove veniva lavorata la tuma, il formaggio fresco che in origine sarebbe stato unito con zucchero di canna e infornato, ricoperto da un impasto di pane (ebbene sì, nella nostra Conca d' oro vi erano un tempo piantagioni di una locale canna da zucchero). In seguito sarebbe nata la cassata più nota, quella coloratissima ormai simbolo della pasticceria italiana.

Oggi tentiamo d' inventare, innovare e rivisitare, perchè la "bella cassata" la spunta su tutto, e l' uomo di casa ha gusti molto tradizionali in fatto di dolci. Trattasi di cassata, sì, ma frita, un dolce tipico della pasticceria tradizionale protagonista assoluto al momento del dolce nelle tavole di Natale. Anche questa versione insieme alle altre "sorelle" la tradizionale siciliana, la napoletana, la Oplontis è ricca, sfarzosa e impreziosita dai variopinti frutti canditi.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 10 persone

Per la pasta

250 g di farina "00"

250 g di farina di Manitoba

50 g di strutto o sugna o olio di semi

10 g di sale fino

12,5 g di lievito di birra

12 g di zucchero

350 g di acqua

olio per friggere

Per la farcitura

600 g ricotta di bufala

180 g zucchero a velo

30 g canditi misti o arancio

70 g gocce o scaglie di cioccolato

un pizzico di vanillina o vaniglia pura

n. 10 ciliegie candite

10 ml liquore strega

mandorle tostate q.b.

Preparazione

In una ciotola sciogliete il lievito e la sugna con acqua e zucchero.

Aggiungete la metà della farina, mescolate e unite il sale, lavorando molto energicamente l' impasto per alcuni minuti.

Unite, poco alla volta, la farina restante e continuate ad amalgamate il composto fino a che non si stacchi dalle pareti della ciotola.

Trasferite l'impasto su un piano e lavoratelo energicamente per circa 20 minuti.

Formate un panetto, copritelo con un panno e fate riposare per 1 ora.

Dividete l' impasto ottenuto in panetti da 100 g metterete a lievitare coperti almeno per 1 ora.

Se necessario setacciare la ricotta di bufala, incorporare lo zucchero a velo, vanillina e lavorarla delicatamente fino al

completo assorbimento dello zucchero.

Aggiungere i canditi tagliati a dadini, gli agrumi, il cioccolato e un bicchierino di liquore strega.

Riscaldare abbondante olio da frittura in una padella dai bordi alti. Prelevare le palline di pasta e allargatele in forma circolare versandole nell'olio bollente.

Con l'aiuto di un mestolo, continuare a versare olio bollente sulla superficie delle montanare, così da farle gonfiare. Le pizze fritte saranno pronte quando il colore risulterà ben dorato.

Con l'aiuto di una larga schiumarola prelevare le pizze dalla padella e ponetele in un colafritto per eliminare l'olio in eccesso.

Disponete le montanare su un piatto, aggiungendo al centro di ognuna un cucchiaino di crema di ricotta dolce e rifinire con scaglie di cioccolato, amarena, scaglie di mandorle tostate, una grattugiata di buccia di arancio, una foglia di menta.

Spolverare con zucchero a velo e servire.

Vino consigliato

Moscato Passito Beneventano IGT

Masseria Frattasi