



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002683 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 10 Dic 2018 alle ore 13:27

da FRANCESCO GIULIANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Cassata "nuda"

Come i miei occhi vedono uno dei dessert della tradizione Siciliana, alla quale appartengo, in chiave del tutto personale.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 10 persone

Per il pan di spagna:

n. 6 uova intere
150 g zucchero
75 g. fecola di patate
75 g. farina 00
sale q.b..

Per la farcitura:

500 g ricotta di pecora
100 g miele
200 g zucchero
gocce di cioccolato q.b.

Per i biscottini di mandorla laterale:

250 g farina di mandorle di Avola
170 g zucchero
colorante verde q.b.
n.1 uovo intero sbattuto
n. 2 albumi montati a neve ferma.

Per la bagna:

150 g acqua
100 g Marsala
50 g miele

Per la decorazione:

n.1 arancia candita
n.8 ciliegie rosse
150 g granella di pistacchio di Bronte.

Prodotti utilizzati

Miele agli agrumi i Miei Mieli di Claudio Meli, Marsala fine Pellegrino, Farina di mandorle di Avola Munafò.

Strumenti di cottura

Forno a convezione, planetaria.

Preparazione

Per preparare il pan di spagna prendete le uova, separate i tuorli dagli albumi. Montate i tuorli con lo zucchero e a parte montate a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale. Aggiungeteli al composto spumoso dei tuorli e mettete ora setacciando la farina e la fecola di patate. Mettete in forno per circa 40 minuti a 200°C.

Per la farcitura invece, setacciate la ricotta che avrete messo a scolare 48 ore prima della realizzazione della cassata e aggiungete lo zucchero il miele e le gocce di cioccolato. Amalgamate il tutto e lasciate riposare.

Per i biscotti laterali, unite alla farina, lo zucchero, l'uovo sbattuto e gli albumi montati a neve e 1/2 bustina di lievito per dolci. Lasciate riposare per 2 ore e poi infornate a 180° per al massimo 10 minuti. Lasciate raffreddare i biscottini.

Preparate la bagna lasciando scaldare acqua e marsala insieme al miele. Usate fredda.

Per comporre la cassata, tagliate il pan di spagna in due strati. Bagnatelo il giusto e farcite con la ricotta e foderate il perimetro con i biscottini di mandorla. In superficie disponete a raggiera delle ciliegie rosse e operate allo stesso modo con le scorzette di arancia candita. Spolverate infine con la granella di pistacchi e se vorrete lucidare il tutto con della colla di pesce spray. Avrete così la vostra cassata "nuda", cioè priva di pasta reale e glassa di zucchero. Servite dopo 24 ore circa di frigo.

Vino consigliato

Passito di Pantelleria.