MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE003286 - Ricetta di tradizione
Registrata in data 02 Apr 2020 alle ore 12:24
da RAFFAELLA NASTRO

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della regione: Sicilia
Piatto tipico della stagione: Primavera
Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Cassata salata

È la rivisitazione della classica cassata siciliana

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto di patate lesse e marzapane salato:
400 g Patate a pasta gialla
200 g Ricotta di pecora
100 g Olive nere
Cotte al forno
Q.b. Sale

Pasta reale salata:
100 g Farina di pistacchio
Q.b. Parmigiano Reggiano
50 g Grissini
Sbriciolati
Q.b. Acqua

Preparazione

Pelare le patate e cuocere a vapore una volta cotte schiacciare le patate e regolare di sale.
Preparare la pasta reale salata in una ciotola mettere farina di pistacchio con il formaggio grattugiato i grissini sbriciolati a farina e un goccio d'acqua quanto basta per creare una pasta modellabile.
Nello stampo da cassata mettere intorno la pasta reale a cerchio sul bordo e nel fondo dello stampo e coprire con una parte delle patate; fare un secondo strato con la ricotta e le olive nere, coprire con le restanti patate e lasciare riposare 30 minuti in frigo, poi girare lo stampo coprire con la ricotta la superficie della cassata è decorare a piacere.

Vino consigliato

Vino bianco siciliano

La ricetta ha partecipato a:

Evento Cassata day