



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003442 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 14 Dic 2020 alle ore 09:20

da RITA DEL CASTILLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Cassatine siciliane

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 0 persone

Pasta di pistacchio:

170 g Farina di pistacchio

30 g Farina di mandorla

160 g Zucchero a velo

20 g Miele

20 g Glucosio

20-30 g Acqua

Crema di ricotta:

300 g Ricotta

100 g Zucchero a velo

Q.b. Vanillina

Q.b. Gocce di cioccolato

Pan di Spagna:

6 Uova

180 g Zucchero semolato

180 g Farina 00 setacciata

Q.b. Sale

8 Ciliegie rosse candite

Strumenti di cottura

8 formine per cassatine di diametro di circa 8 cm, pellicola trasparente, teglia da 26 cm

Preparazione

Pasta reale al pistacchio: scaldare il contenuto nell'acqua con miele e glucosio. Mescolare le farine, setacciata lo zucchero a velo (tenersi in dietro con l'acqua). Prima impastare fino ad ottenere una pasta liscia, formare un panetto e metterla in frigo per 1 ora.

Crema di ricotta: in una ciotola mescolare gli ingredienti e poi setacciare. Aggiungere le gocce di cioccolato.

Pan di Spagna: montare le uova con lo zucchero a velo e un pizzico di sale per almeno 15 minuti con delle fruste elettriche aggiungere a poco a poco la farina setacciata, versare nella teglia e cuocere in forno a 160 gradi per circa 35/40 minuti assecondo il forno.

Raffreddare e tagliare a fettine sottili in senso verticale del disco del pane di spagna.

Assemblaggio: foderare le formine con un foglio di pellicola, inserire un disco di circa 15/20 cm di pasta di pistacchio precedentemente stesa a matterello di circa mezzo centimetro e farla aderire bene in tutta la formina, riempire con un cucchiaino di crema di ricotta e in fine una fettina di Pan di spagna tagliata molto sottile da riempire la formina e farne da

tappo.

Tagliare gli eccessi dei bordi della formina e capovolgere su un piattino togliendo la pellicola, guarnire con un cucchiaino di ricotta al centro e una ciliegia candita al centro.

Tempo di preparazione 2 ore circa più tempo di riposo della pasta di pistacchio in frigo (1 ora)