



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000033

Registrata in data 22 Nov 2015 alle ore 11:09

da PAOLO GRAMAGLIA

La Cassata Oplontis dal 79 d.C. al 2015

La Cassata Oplontis

Ad Oplonti, l'attuale Torre Annunziata, città dal meraviglioso panorama sul Golfo di Napoli, i più ricchi tra i patrizi pompeiani avevano la loro domus. In una di queste, Villa Poppea, si trova, affrescato su un muro, un dipinto raffigurante un dolce, noto come Cassata Oplontis. Dagli studi di Apicio (De re Coquinaria) sappiamo che era realizzato con ricotta, uva passa, spezie, miele, frutta candita, arance e mandorle. In un percorso di duemila anni, lo chef stellato Paolo Gramaglia, reinterpreta e serve ai Suoi ospiti il dolce patrizio del 79 d.C.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti

gr. 500 Ricotta di Pecora

gr. 100 Frutta candita mista Arancia Cedro a tocchetti

gr. 200 Mandorle bianche a scaglie

gr.. 80 Gherigli di noci

gr. 60 Miele

gr. 30 Zucchero a velo

n. 2 Fogli di Colla di Pesce

n. 1 Rametto di ribes freschi

n. 8 More

n. 2 Confezioni di lamponi freschi (conf. Da 125 gr.)

n. 1 Pere Conferens

gr. 30 di uva passa

n. 1 Topping alla Menta

Foglioline di menta

Xantana

Preparazione

Per la cassata Oplontis:

Amalgamare 300 gr. di ricotta con il miele e lo zucchero a velo, setacciare e aggiungere la colla di pesce ammorbidita, Preparare un sacapoche con la ricotta dolce

Riempire del 50 % del volume gli stampini, inserire i tocchetti di canditi, e pezzettini di noce e ricoprire con la ricotta dolce

Congelare in abbattitore per poi sformarli e conservarli in frigo facendoli scongelare lentamente.

Amalgamare i restanti 200 gr. di ricotta con il miele e lo zucchero a velo, setacciare e riempire un secondo sacapoche con beccuccio piccolissimo e riccio

Per la salsa di Lampone

In una contenitore inserire la polpa di Lampone e un 10 % di acqua con un puntino di Xantana, frullare e setacciare; riempire i biberon con la salsa ottenuta.

Versare in un biberon il topping alla menta

Riscaldare in forno gr. 160 di Mandorle bianche a fette in una placca per 6 minuti alla temperatura di 180°

Affettare la pera

Rinvenire l'uva passa in acqua

Vino consigliato

Melizie, fiano passito Mastroberardino,