MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE003184 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 13 Dic 2019 alle ore 15:52
da ANTONIO SORRENTINO

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della regione: Campania
Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

La mia Cassata di OPLONTIS

In un affresco di un triclinio della Villa di Oplontis (Torre Annunziata) è raffigurato un dolce dalla incredibile somiglianza con una moderna cassata, il tradizionale dolce napoletano-siciliano a base di ricotta e zucchero. Ecco una ricetta basata su ingredienti esistenti all'epoca con mia interpretazione. Non esiste una ricetta di tale dolce ed esso è stato ricostruito in base ad un affresco basandosi su quelle che erano le basi della pasticceria antica e sulla similitudine con il tradizionale dolce.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 6 persone

800 g Ricotta di pecora
30 g Pinoli
30 g Noci di Sorrento
70 g Albicocca secche del Vesuvio
70 g Cedro candito
30 g Uva passita
40 g Fichi secchi del Cilento
150 g Miele di acacia
150 g Farina di mandorle
50 g Sciroppo di amarena
1 Albume d'uovo

Strumenti di cottura

Teglia da 30 cm

Preparazione

Il giorno prima mettete la ricotta in un panno di lino e stringerlo forte per far uscire tutto il liquido dalla ricotta quindi conservare in frigo.
Preparare un torrone con i frutti secchi. Il giorno dopo setacciare la ricotta con un setaccio fine. Metterla in una scodella e con una frusta renderla cremosa, quindi aggiungere pian piano il miele fino ad una dolcezza gradita .
Sminuzzare i frutti secchi e canditi in piccoli pezzi ed aggiungerli al composto di ricotta e miele.
Predisporre lo stampo rotondo con la sfoglia rossa preparata in precedenza impastando il tuorlo alla farina di mandorla e aggiungendo il rosso dei lamponi. Versare il composto all'interno dello stampo rendendolo uniforme, aggiungerlo al centro con i frutti indicati per il decoro. Mettere in frigorifero a zero gradi per circa 2 ore.

Vino consigliato

Vermut