MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

**Ricetta N. RE002882 - Ricetta d'Autore**
**Registrata in data 13 Mag 2019 alle ore 08:04**
**da RITA DEL CASTILLO**

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

# La Sicilia tutta da scoprire

Cassata siciliana salata

Tempo di preparazione: 1 ore

**Ingredienti per 4 persone**

n. 4 circa Pomodorinini gialli gourmet "La Fiammante"
n. 4 Pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop conserva al naturale "La Fiammante"
750 g Passata di pomodoro "La Fiammante"
n. 6 Fette di pane bianco
30 g Spaghetti
300 g Ricotta di pecora
100 g Farina di pistacchio
100 g Farina di mandorla
Olio di oliva q.b.
n. 1 cipolla
Foglie di basilico
Zucchero q.b.
Sale e pepe q.b.
Parmigiano Reggiano q.b.

**Prodotti utilizzati**

Pomodorinini gialli gourmet "La Fiammante", Pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop conserva al naturale "La Fiammante", Passata di pomodoro "La Fiammante", ricotta di pecora, farina di pistacchio, farina di mandorla, Parmigiano Reggiano
.

**Strumenti di cottura**

1 teglia per cassata siciliana, 1 setaccio a maglia stretta

**Preparazione**

Sugo al pomodoro e basilico per condire gli spaghetti: in una casseruola fate un soffritto con olio e cipolla appena rosolata aggiungere la passata di pomodoro, aggiungere le foglie di basilico, sale, pepe e cuocere a fuoco basso.
Caramellare i pomodorini gialli: in una padella antiaderente mettere olio di oliva e zucchero, far sciogliere lo zucchero e mettere i pomodorini sgocciolati, mescolare delicatamente e fare raffreddare.
Caramellare i Pomodori rossi del Pinoli allo stesso modo dei Pomodorini gialli.
Crema di ricotta: con un colino a maglia fine setacciare la ricotta e mescolare delicatamente.
Cialda di parmigiano, mettere in un foglio di carta da forno il parmigiano grattugiato, far sciogliere e cuocere in forno a microonde per circa 3 minuti e far raffreddare.
Cuocere gli spaghetti e poi condirle con la passata di pomodoro.
Preparate la teglia da cassata foderandola con la pellicola trasparente.
Tagliare 2 fette di pan bianco a rettangoli di circa 3 cm x 2 cm (12 circa) dividerle in due parti, spalmate da un lato la crema di ricotta e poi passateli una parte nella farina di pistacchio e l'altra parte nella farina di mandorle.

Tagliare le fette di pane fianco a forma di disco della misura della circonferenza  superiore della teglia
Comporre la cassata: disponete  i rettangoli di pane bianco alternandole nel bordo della teglia appoggiando la parte infarinata sulla pellicola .
Mettete un po' di crema di ricotta sulle fessure che si sono formate tra un rettangolo e l'altro, versate all'interno gli spaghetti precedentemente cotti e conditi al pomodoro e basilico.
Mettere sopra il disco di pane bianco da coprire il tutto e fare una leggera pressione .
Sformare la cassata: appoggiare sopra un piatto da portata e ribaltare la teglia, togliendo delicatamente la teglie e poi la pellicola trasparente.
Decorazione: versare la crema di ricotta sopra lo strato di spaghetti e coprire aiutandovi da una spatola, disporre al centro delle foglie di basilico, i pomodorini gialli caramellati alternandoli con quelli rossi caramellati formando il tipico disegno della frutta candita della cassata .
Inserire la cialda di parmigiano completando la decorazione sui bordi esterni .
Servite

**Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com**
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com