

ALESSANDRA PAGNOTTA
ANNA MARIA BONACCORSO

RICETTA DELLA
CASSATA AL FORNO
TRATTA DA
RICETTE DI UNA
FAMIGLIA SICILIANA
STORIE DI GRANDI ABBUFFATE
E SOLENNI ARRABBIATURE

Edizioni **LEIMA** 

CASSATA AL FORNO

Ingredienti per una cassata di circa 2 kg:

Per la crema di ricotta:

700 gr di ricotta fresca di pecora

250 gr di zucchero

Cannella in polvere

Scorza di un limone

100 gr di cioccolato fondente sminuzzato o gocce di cioccolato fondente

Per la pastafrolla:

500 gr di farina 00

150 gr di zucchero

150 gr di burro ammorbidito

125 gr di liquido tra latte e uova (circa un uovo)

Scorza grattugiata di un limone

1 bustina di vaniglia

Un pizzico di sale

½ bustina di lievito per dolci

Preparazione della crema:

Lasciate scolare la ricotta per un giorno. Miscelate con lo zucchero, aggiungete la scorza di limone grattugiato, schiacciate la ricotta con una forchetta e lasciate riposare in frigorifero per qualche ora. Quindi aggiungete la cannella e le gocce di cioccolato e miscelate di nuovo bene il tutto.

Preparazione della pasta frolla:

Per prima cosa mescolate il liquido fatto di latte e uova con il burro sciolto, aggiungete lo zucchero e poi la farina, il lievito, la vaniglia, la bustina di limone grattugiato e il pizzico di sale. Lavorate per pochi minuti con la punta delle dita, in modo da amalgamare bene tutti gli ingredienti. Si raccomanda di non impastare per molto tempo, perché potrebbe rovinarsi. Formate una palla, dividetela in due parti (2/3 e 1/3) e formate due dischi. Avvolgeteli con pellicola e metteteli in frigo per un giorno. Imburrate e infarinate una teglia per cassata. Stendete su carta da forno il disco più grande, aiutandovi con della farina per non farla attaccare, fino a superare il diametro della teglia. Ricoprite il fondo della teglia con questo disco, sfilando via la carta da forno, rifilando i bordi laterali, e riparate eventuali rotture della frolla con le mani.

Versate la crema di ricotta sulla frolla e spianatela. Spianate anche il disco più piccolo fino a raggiungere un diametro uguale a quello della teglia e ricoprite la crema. Sigillate i bordi, ripiegando un po' la frolla che riveste i lati della teglia e cercate di attaccarli assieme al bordo del disco superiore.

Cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 25/30 minuti.

Lasciate raffreddare e rivoltate su un piatto da torta abbastanza ampio per contenerla. Spolverate la superficie della torta con zucchero a velo e cannella.