

Cassata siciliana e cassata al forno, differenza e ricette

scritto da Redazione | 08/05/2017



Gustare una fetta di cassata è come immergersi nella storia perchè è il risultato delle contaminazioni culturali prodotte dalla dominazione che hanno interessato l'isola. La cassata siciliana è un'evoluzione della cassata al forno e noi vi proponiamo entrambe le ricette.

La gastronomia di un luogo, come gli altri aspetti della cultura, è il risultato della sua storia, dei popoli che l'hanno dominato o abitato, delle condizioni economiche e di quelle climatiche. Lo stesso si può dire dei suoi piatti tipici le cui origini, spesso, si perdono nella storia, tra leggende e supposizioni.

Uno dei dolci strettamente legati alla Sicilia e alla sua storia è la [cassata siciliana, le cui origini sono antichissime](#).

Storia della cassata siciliana

Tutto inizia a Palermo nel periodo della dominazione araba che, dall' 827 durò per oltre 200 anni. Gli arabi, tra le altre cose, introdussero prodotti come il pistacchio, il limone, il cedro, l'arancia amara, la mandorla e la canna da zucchero.

In questo periodo, dall'unione della ricotta siciliana e di altri ingredienti arabi, si iniziò a produrre un dolce costituito da un involucro di pasta frolla, contenente un ripieno di ricotta e zucchero, che veniva cotto in forno. Nacque così la **prima vera versione della cassata** che, gradualmente, si evolvse.

Nel Settecento, durante la dominazione spagnola, da Genova arrivarono in Sicilia il pan di Spagna che sostituì la pasta frolla e il cioccolato che venne aggiunto in scaglie alla ricotta. Con la **pasta reale** o **pasta martorana**, che era stata inventata durante la dominazione normanna dalle suore del convento della martorana, vennero create delle decorazioni alle quali si aggiunsero anche quelle create con la frutta candita, la “zuccata” a base di zucca, e la glassa.

Nel 1873 il pasticciere palermitano **Salvatore Gulì** introdusse nella ricetta la “zuccata”, coltivata dalle abili suore della **Badia del Cancelliere** di Palermo e fu il primo ad usare il termine “cassata siciliana”

Cassata siciliana, la vera ricetta

Dolce calorico e scenografico, è costituito da pan di Spagna imbevuto di liquore, pasta di mandorle e pasta di pistacchio, con un ripieno di ricotta e gocce di cioccolato, vaniglia e pistacchi. La superficie è ricoperta da una glassa di zucchero e canditi coloratissimi.

Ingredienti per il Pan di Spagna

- 75 grammi di farina
- 75 grammi di fecola di patate
- un pizzico di sale
- 5 uova
- 1 cucchiaino di vaniglia
- 150 grammi di zucchero semolato

Procedimento

Dopo aver separato, in due ciotole, gli albumi dai tuorli, sbattere con l'aiuto delle fruste elettriche i tuorli con metà dello zucchero e la vaniglia fino ad ottenere un composto cremoso di color giallo chiaro. Montare gli albumi a neve, aggiungere l'altra parte di zucchero e continuare a montare.

Unire gli albumi montati ai tuorli e amalgamare bene il tutto. Aggiungere alle parti liquide la farina e la fecola di patate setacciate. Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo, facendo attenzione a non smontarlo. Imburrare e infarinare una teglia e versarvi all'interno l'impasto.

Preriscaldare il forno (non ventilato) e infornare per circa 40 minuti a 180°, avendo l'accortezza di non aprire il forno durante la cottura, per evitare che il composto possa sgonfiarsi. Controllare la cottura con uno stuzzicadenti, estrarre la teglia e lasciar raffreddare il Pan di Spagna.

Ingredienti per la Pasta reale

- 250 grammi farina di mandorle
- 250 grammi di zucchero semolato
- 150 grammi di acqua
- colorante verde per alimenti

Procedimento

In una casseruola sciogliere lo zucchero nell'acqua a fiamma bassa, mescolando continuamente. Appena lo zucchero comincia a filare, unire la farina di mandorle e aggiungere il colorante. Continuare a mescolare bene, spegnere il fuoco e versare il composto su di un piano di marmo inumidito affinché raffreddi.

Lavorare con le mani fino ad ottenere un impasto morbido e liscio. Stendere l'impasto con il matterello fino ad ottenere una sfoglia dello spessore di 7-8 mm che dovrà essere tagliata in rettangoli larghi circa 6 cm e della stessa altezza del bordo dello stampo.

Ingredienti per la crema di ricotta

- 500 grammi di ricotta di pecora freschissima
- 300 grammi di zucchero
- 50 grammi di zuccata tagliata a piccoli cubetti
- 50 grammi di cioccolato fondente a gocce
- semi di una bacca di vaniglia

Procedimento

Lasciar scolare in frigorifero la ricotta, almeno una notte, sistemandola all'interno di uno scolapasta e avvolta in uno strofinaccio di cotone, eventualmente poggiandovi sopra un peso così da eliminare la maggior parte del siero.

Una volta asciutta, amalgamarvi lo zucchero e i semi della bacca di vaniglia. Lasciar riposare per circa un'ora. Trascorso questo tempo, setacciare l'impasto fino ad ottenere una crema morbida e liscia. Completare con l'aggiunta della zuccata e del cioccolato.

Ingredienti per la glassa di zucchero

- 150 grammi di zucchero a velo
- 1 mestolino d'acqua

Procedimento

Scogliere lo zucchero nell'acqua a fuoco basso finché non diventa filante e trasparente. È importante preparare la glassa quando serve, mai in anticipo, poiché va versata ancora calda sulla cassata. Oggi, nei negozi specializzati, tuttavia, è reperibile lo "zucchero fondente" già pronto per l'uso.

Ingredienti per completare la cassata

- ½ bicchiere di rum
- zucchero q.b.
- acqua q.b.
- frutta candita per decorare: zuccata, capello d'angelo, ciliegie, arance, pere, mandarini q.b.

Procedimento per confezionare la cassata siciliana

Munirsi di uno stampo per cassata, tondo con i bordi a svasare. Dividere il pan di Spagna in tre dischi e posizionarne uno nel fondo dello stampo. Sciogliere lo zucchero nell'acqua, aromatizzarlo con il rum e bagnare il pan di Spagna con questo sciroppo.

Ricavare, da un altro disco di pan di Spagna, dei rettangoli uguali a quelli preparati con la pasta reale, quindi posizionarli sul bordo della teglia alternando pan di Spagna e pasta reale.

Versare la crema di ricotta nello stampo. Quindi ricoprire il tutto con il rimanente pan di Spagna e lasciarla riposare per circa un'ora. Trascorso questo tempo, capovolgere la cassata su di un vassoio rotondo e ricoprire il dolce con la glassa di zucchero, spalmandola bene anche sui bordi in modo da ricoprirla interamente. Lasciarla raffreddare e infine arricchirla con la frutta candita avendo cura di

disporla in maniera “artistica” così da ottenere un l’effetto scenografico, previsto dalla tradizione.

La cassata al forno

Ingredienti per la pasta frolla

- 400 gr di farina 00
- 200 gr di zucchero
- 30 gr di farina di mandorle
- 200 gr di burro
- 2 uova intere
- 2 tuorli
- 1 cucchiaino di vaniglia
- 1/2 bustina di lievito in polvere
- la scorza grattugiata di un limone
- un pizzico di sale

Per il ripieno

- 500 gr di ricotta di pecora fresca
- 200 gr di zucchero
- 70 gr di mandorle tritate molto finemente (opzionale)
- 100 gr di gocce di cioccolato
- 5 scorzette d’arancia candite, tritate finemente
- cannella.

Questa ricetta va preparata in più fasi. Il segreto di una buona riuscita, infatti, consiste nella lavorazione della ricotta che va fatta prima scolare e zuccherata in anticipo, in modo che assorba meglio il sapore.

Procedimento per la pasta frolla

Miscelare insieme la farina con lo zucchero, la farina di mandorle, il lievito ed il sale. Fare una fontana ed inserire al centro il burro a pezzetti e le uova (entrambi a temperatura ambiente), aggiungere la scorza del limone e la vaniglia. Impastare velocemente fino ad ottenere un composto omogeneo. Realizzare un panetto, avvolgerlo in un foglio di pellicola trasparente e riporre in frigo per circa un’oretta. Per ottenere una pasta frolla più raffinata, sostituite lo zucchero semolato con la stessa quantità di zucchero a velo.

Procedimento per il ripieno

Mettete la ricotta su uno scolapasta e lasciatela scolare in frigorifero almeno per una notte. Quindi mescolarla con lo zucchero, lavorandola bene fino a che quest’ultimo non sarà ben sciolto. Unite le mandorle tritate, le gocce di cioccolato, la cannella e infine l’arancia candita, amalgamando il tutto e lasciar riposare in frigorifero un giorno.

Assemblaggio

Imburrare ed infarinare uno stampo di acciaio del diametro di 24 cm. Infarinare il piano di lavoro e dividere il panetto di pasta frolla in due parti. Stenderne una con il mattarello dandole un’altezza di 1/2 cm.

Rivestire lo stampo con la frolla, avendo cura di coprire anche i bordi. Rificare la pasta in eccesso e reimpastarla con la restante parte di frolla che dovrà essere spianata con il mattarello per formare una calotta dello stesso diametro dello stampo, che fungerà da copertura della cassata.

Versare all'interno dello stampo rivestito di frolla, la crema di ricotta e livellare; quindi ricoprire la superficie del dolce con la seconda parte di frolla stesa. Infornare a 180°/190° per circa 40 minuti.

Una volta sfornato e raffreddato, capovolgere il dolce sul piatto da portata, spolverizzarlo con zucchero a velo e lasciarlo riposare una notte per consumarlo il giorno seguente.

La cassata al forno, se riposta in un luogo fresco e asciutto, si conserva anche una settimana.