

Cassata di Pasqua: la ricetta tradizionale



di Alfonsina Merola | 20 mar 2018

La cassata è un dessert ricco di gusto e imponente nella presentazione. Questo dolce come da tradizione viene preparato per la Pasqua. Scopri come realizzarlo!



La **cassata di Pasqua** è un dolce tipico siciliano dall'aspetto barocco e imponente, con una **decorazione ricca e sfarzosa**.

La ricetta di questo dolce è di **elevata difficoltà** perché è composta di molti passaggi che vanno eseguiti tutti con la massima attenzione.

La cassata di Pasqua nasce per celebrare questa ricorrenza ma, negli anni, il suo sapore ricco e gradevole lo ha reso **reperibile sempre** e in qualsiasi periodo dell'anno.

Questo dolce è un dessert che **ha bisogno di tempo**, è sconsigliato se si ha poco tempo a disposizione perché si inizia a prepararlo dalla sera prima.

Informazioni

Difficoltà

Elevata

Categoria

Torte

Cottura

40 minuti

Dosi

6 persone

Metodo di cottura

In forno

Preparazione

100 minuti

Tempo totale

140 minuti

Ingredienti

PER IL PAN DI SPAGNA**Uova**

4

Zucchero

120 gr

Farina

100 gr

Bacca di vaniglia

1

Limone

1

Burro

60 gr

PER LA FARCITURA**Ricotta**

500 gr

Zucchero a velo

300 gr

Frutta candita

50 gr

Vaniglia

1 pizzico

Cioccolato a scaglie

50 gr

PER LA DECORAZIONE**Scorza di arancia**

q.b.

Grani argentati

q.b.

Frutta candita

30 gr

Preparazione

1. Realizza il pan di spagna, calcolando **30 grammi** di zucchero e **25 di farina** per ogni uovo che andrai ad utilizzare.
2. Riponi in una ciotola i tuorli d'uovo insieme allo zucchero e **inizia a montare** con delle fruste elettriche da cucina. Quando avrai ottenuto un composto leggero e rigonfio, vorrà dire che è pronto.
3. **Monta a neve** gli albumi in un'altra ciotola, fino ad ottenere una consistenza spumosa. Unisci delicatamente i tuorli agli albumi e versa a pioggia la farina.
4. Aromatizza il pan di spagna con **un pizzico** di vaniglia e con qualche scorzetta di limone.

5. Infarina una teglia dallo spessore abbastanza alto e dal **diametro di 25 cm**, cospargi la base anche con del burro e versa all'interno il composto.
6. Preriscalda il forno a **150 gradi** circa e lascia cuocere per **circa 40 minuti**. Trascorso il tempo necessario per la cottura, lascia intiepidire in modo da poterlo lavorare con calma successivamente.
7. **Setaccia** tutta la ricotta e con un cucchiaino di legno mescola **300 grammi** di zucchero a velo, un pizzico di vaniglia e se gradisci anche del liquore dolce.
8. Lavora fino ad ottenere una **crema soffice**, aggiungi la frutta candita che avrai tagliato precedentemente a dadini e le scaglie di cioccolato.
9. Taglia il pan di spagna a **fette uguali**, inizia a farcire il primo strato di pan di spagna con la crema di ricotta, aiutandoti con una spatola da cucina. Procedi nello stesso modo anche per gli altri strati, l'ultimo usalo per chiudere la cassata di Pasqua. Riponi il dolce in frigo e lascia riposare per almeno **30 minuti**.
10. Trascorso il tempo necessario, il dolce è pronto per essere **guarnito** con la glassa di zucchero o quella verde al pistacchio.
11. **Completa** la decorazione con la frutta candita intera, scorzette di arancia e grani argentati per dare quel tono barocco che è tipico della cassata di Pasqua.

Vota la ricetta

