

Cassata al forno

Preparazione cassata al forno

Per la pasta frolla

1. Setacciare la farina e disporla a fontana. Ammorbidire il burro e lavorarlo con la punta delle dita insieme alla farina, sbriciolando con il palmo delle mani verso la fine, in modo da ottenere un composto sabbioso.
2. Unire lo zucchero, gli aromi e il sale.
3. Ridisporre il composto a fontana, e versarvi al centro le uova e i tuorli battuti.
4. Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo, senza lavorare troppo la pasta.
5. Avvolgere la pasta con pellicola trasparente e lasciarla riposare in frigorifero per circa 30' prima dall'utilizzo.

Per il pan di spagna

1. Mettere in una planetaria le uova con lo zucchero e montarle fino a quando diventano chiare e spumose.
2. Nel frattempo imburrare ed infarinare lo stampo.
3. Quando il composto di uova avrà raggiunto una giusta consistenza (sollevando la frusta deve formare il nastro), unire poca per volta la farina, facendola scendere da un setaccio ed incorporarla mescolando delicatamente con una spatola di gomma, con movimenti dal basso verso l'alto in modo da non sgonfiare le uova.
4. Versare il composto nello stampo e cuocere in forno a 180° C per circa 25-30'.
5. Sformare il [pan di Spagna](#) su una griglia da pasticceria e lasciarlo raffreddare.

Per la farcia di ricotta

1. Setacciare la ricotta (che dovrà essere ben scolata dal suo siero), amalgamarla con lo zucchero e i semini della bacca di vaniglia, e lasciare riposare per circa un'ora.
2. Unire infine le gocce di cioccolato e i cubetti di frutta candita.

Per la cassata

1. Imburrare e infarinare lo stampo
2. Stendere i 2/3 della pasta frolla in un disco spesso circa 5 mm.
3. Bucare il disco di pasta frolla con un rullo fora sfoglia o una forchetta.

Le ricette di CucinacoNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>

4. Avvolgere il disco intorno al matterello e srotolarlo nello stampo, eliminando la pasta che fuoriesce dal bordo.
5. Pulire il pan di spagna eliminando la crosta esterna e ricavarne due dischi dello spessore di 5-7mm.
6. Coprire il fondo della pasta frolla con un disco di pan di spagna.
7. Versare nello stampo la farcia di ricotta
8. Adagiare sulla ricotta l'altro strato di pan di spagna e chiudere con la restante pasta frolla stesa in un disco di ca 3-4 mm di spessore.
9. Sigillare i bordi schiacciando con le dita i due dischi di pasta ed eliminare la pasta in eccesso con una rotella.
10. Praticare qualche foro sul coperchio con la forchetta in modo da evitare che durante la cottura la pasta possa gonfiarsi.
11. Infornare a 170°C per circa 35-40'.
12. Una volta pronta la torta lasciarla raffreddare e sfornarla su un sottotorta, ma senza rigirla
13. Prima di servire spolverare con abbondante zucchero a velo



Consigli & curiosità

a) La cassata al forno è la prima versione della cassata siciliana, preparata soprattutto a Palermo, infatti è conosciuta anche come cassata palermitana.

b) Si consiglia di consumarla il giorno dopo.

Ricetta cassata al forno di A. Solillo e Sonia Palermo