

DOLCI

Cassata siciliana al forno



⌚ 3h.

Tempo di preparazione

★ 2

Difficoltà: Media

👥 8

Dosi

Ingredienti:

- ☐ 350 g di **farina 00**
- ☐ 130 g di **zucchero**
- ☐ 110 g di **strutto o burro**
- ☐ 1 **uovo** + 2 **turli**
- ☐ 1/2 cucchiaino di **lievito per dolci**
- ☐ **Scorza grattugiata** di un limone
- ☐ Pizzico di sale
- ☐ **Biscotti secchi sbriciolati** o **pan di spagna**

Per la crema di ricotta:

- ☐ 600g di **ricotta ovina**
- ☐ 60g di **zucchero semolato**
- ☐ 30g di **gocce di cioccolato**

Per la decorazione:

- ☐ **Zucchero a velo**

Preparazione:

Adesso che vi siete procurati tutti gli ingredienti vi insegneremo **come preparare la Cassata siciliana al forno**. Lavate le mani, indossate il grembiule e seguite passo dopo passo la nostra ricetta!

Step 1: | Segna come completato ☐

Inizia mettendo dentro una ciotola capiente la **farina**, lo **zucchero**, la **scorza di limone**, il lievito, il pizzico di **sale** e mescola.



Step 2: | Segna come completato ☐

Aggiungi alle polveri lo **strutto** ammorbidito e inizia a sabbare il composto.



Step 3: | Segna come completato ☐

Aggiungi l'**uovo** e i due **tuorli** e comincia a lavorare l'impasto trasferendoti poi su una spianatoia fino a formare una palla. Avvolgila nella pellicola e lascia riposare per almeno un'ora in frigo.

**Step 4:** | Segna come completato ☐

Nel frattempo prepara la crema di ricotta. Setacciala con cura e aggiungi lo **zucchero semolato**, quindi mescola con una frusta a mano fino a creare una crema liscia e priva di grumi. Aggiungi le **gocce di cioccolato**.



Step 5: | Segna come completato ☐

Trascorso il periodo di riposo, prendi l'impasto di frolla e tagliane due terzi, stendi col mattarello una sfoglia non troppo spessa ricavandola dal pezzo più grande e ricopri uno stampo da 20 cm già imburrato e infarinato.

**Step 6:** | Segna come completato ☐

Buca il fondo con i rebbi di una forchetta e aggiungi i biscotti sbriciolati: serviranno ad assorbire l'umidità della ricotta. Aggiungi poi la crema di ricotta e termina di nuovo coi biscotti. Richiudi con uno strato di pasta frolla ricavata dal pezzo di impasto più piccolo e bucherella nuovamente con una forchetta.





Inforna in forno già caldo a 180° per circa 45 minuti.

Lascia raffreddare capovolgendo la cassata ma lasciandola dentro lo stampo.

Decora con zucchero a velo.

