

# Cassata Siciliana: la ricetta della regina dei dolci

**Autore:** Redazione

**Data:** 30 Gennaio 2018



**Preparazione:** 120 min

**Porzioni:** 12

**Difficoltà:** difficile

## INGREDIENTI

Per la crema:

- 1 kg di ricotta di pecora
- 400 gr di zucchero
- 100 gr di gocce di cioccolato
- 100 gr di zucca candita
- 

Per il pan di spagna:

- 4 uova
- 125 gr di farina 00
- 130 gr di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 busta di vanillina

Per il marzapane verde:

- 200 gr di farina di mandorle
- 170 gr di zucchero a velo
- colorante verde

Per la glassa:

- 350 gr di zucchero a velo
- gocce di limone
- 5 cucchiaini d'acqua

Per decorare:

- frutta candita
- cioccolato fondente

## **PROCEDIMENTO**

1. **Per la crema:** Prendete la ricotta e ponetela in un colapasta per almeno due ore per eliminare l'acqua di deposito.
2. Trascorso tale tempo mettetela in una ciotola e aggiungete lo zucchero.
3. Mescolate delicatamente gli ingredienti per un paio di minuti, poi coprite la ciotola con della pellicola e mettetela in frigorifero per almeno un'ora.
4. A questo punto prendete un setaccio a maglie molto fini, poggiatelo su una ciotola e, con l'aiuto di una spatola, setacciate il composto di ricotta e zucchero.
5. Otterrete una crema molto fine e vellutata; aggiungete le gocce di cioccolato e, se preferite, dei cubetti di zucca candita. Conservate la crema di ricotta in frigorifero.
6. Per il **pan di spagna:** In una terrina rompete le uova e con uno sbattitore elettrico cominciate a frullare. Aggiungete lo zucchero, la farina setacciata, il lievito e la vaniglia. Frullate per 4-5 minuti fino ad ottenere un composto liscio.
7. Imburrate una teglia da forno e versate il composto. Infornate a 180° per 40 minuti.
8. Per il marzapane: Unite la farina di mandorle con lo zucchero e, con l'aggiunta di gocce d'acqua, impastate tutto. Con la punta di un cucchiaino aggiungete il colorante verde.
9. Passiamo adesso all'assemblaggio della cassata. Prendete il pan di spagna e tagliatelo a fette dello spessore di 1 cm. Alcune di esse tagliatele a forma di trapezio isoscele. Lo stesso fate con il marzapane. Tirate la pasta con uno spessore di 1 cm e tagliate tanti trapezi che si alterneranno con il pan di spagna.
10. Prendete uno stampo per cassata di 24 cm, cospargete la superficie con zucchero a velo e cominciate a foderare la base con le fette di pan di spagna. Passate adesso a foderare i lati

alternando il trapezio di marzapane al trapezio di pan di spagna. Con un coltello tagliate i trapezi che fuoriescono dal bordo della teglia.

11. Versate adesso la crema e con l'aiuto di una spatola livellatela. Cospargete la crema di ricotta con le briciole e gli scarti del pan di spagna. Riponete in frigo e fate riposare per almeno 1 ora.

12. Passate alla preparazione della glassa Prendete un pentolino e mettete lo zucchero con il succo di mezzo limone, ponetelo sul fuoco ed aggiungete l'acqua. Quando il liquido diventa trasparente toglietelo dal fuoco ma è molto importante che la sua temperatura non sia superiore a 60°.

13. Prendete la cassata dal frigo e capovolgetela su un vassoio per torta. Versate la glassa sulla cassata e con l'aiuto di una spatola distribuitela uniformemente su tutta la superficie, laterale incluso. Mettete in frigo fino a quando la glassa si sarà solidificata.

14. Adesso si pensa alle **decorazioni**. Prendete la frutta candita e sistematala sulla cassata secondo il vostro gusto. Sciogliete la cioccolata a bagnomaria e con un sac a poche dalla punta sottile decorate la cassata con ghirigori a piacere. Lasciate riposare la cassata siciliana per almeno 6/8 ore prima di servire.

**P.S.: Se invece voleste fare le decorazioni con la ghiaccia reale di seguito trovate ingredienti e procedimento.**

#### **Ingredienti:**

- gr.500 di zucchero a velo
- gr.100 di albume

[cassata siciliana](#)

#### **Procedimento:**

Montare leggermente gli albumi e aggiungere gradatamente lo zucchero al velo precedentemente setacciato. A metà del processo di inserimento dello zucchero, aggiungete un poco di succo di limone continuando ad amalgamare. Quando avrà raggiunto la giusta consistenza (alla prova deve avere la punta rivolta verso l'alto) la crema è pronta per la decorazione con una sac a poche dal beccuccio sottile.

[Questa](#) e altre ricette sul sito [fornellidiscilia.it](https://www.fornellidiscilia.it). A [questo indirizzo](#) trovate invece la pagina Facebook

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/cassata-siciliana-la-ricetta-della-regina-dei-dolci/>

Generato il 17/03/2026