

Nell'Agro Ericino la Cassatella è intrecciata: come realizzare la forma perfetta

Autore: Romina Ferrante

Data: 11 Gennaio 2024



Quando si parla di "[Cassatella](#)", la mente va subito a uno dei dolci siciliani più famosi, i cosiddetti "cassateddi", con il gustoso ripieno a base di **ricotta di pecora**, gocce di cioccolato, scorza di limone e un pizzico di cannella.

Nell'Agro ericino e nel Trapanese è consuetudine realizzare una **versione salata** davvero deliziosa. Si tratta delle **cassatelle intrecciate** di Custonaci, oggi [presidio Slow Food](#), chiuse con un particolare intreccio a mano, definito "**a curduluni o coddrurone (a corda)**", "**a cogghi e punci (a spiga)**" e a "**cannistreddu (a canestrello)**", a seconda del tipo di ripieno contenuto al suo interno.

La cassatella in versione salata è cotta in accompagnamento al **brodo di carne** o **pesce** o servita come piatto di [pasta fresca](#), con ricotta, cotto nel brodo e condito con ragù di carne.

L'unicità di questo piatto, tramandato di generazione in generazione, sta tutto nella particolare **chiusura intrecciata**, che richiede una grande manualità, tempo e precisione e oggi viene preparata soprattutto durante le feste e per occasioni speciali.



Questo piatto ha radici lontane ed è realizzato nella sua versione classica con pasta all'uovo con [ricotta](#) e pepe e a volte un pizzico di zucchero, cotte nel brodo di carne di gallina con pecorino.

La ricetta delle cassatelle dolci, risale all'opera del I secolo "**De Re Coquinaria**" di Marco Gavio Apicio, giunta fino a noi pressoché intatta e da questa deriva oggi la gustosissima ricetta salata, tipica di [Custonaci](#).

Per tutelare la cassatella intrecciata dell'Agro ericino l'Associazione "[Custonaci è Turismo](#)", fondata nel 2014, ha dato vita a un progetto ambizioso che intende valorizzare questa antica tradizione legata al territorio, creando la "**Comunità del cibo della cassatella intrecciata dell'Agroericino**".

Scopriamo insieme la gustosa ricetta.



Bartolina Failla, Presidente dell'Associazione "Customaci è Turismo".

La ricetta delle cassatelle intrecciate

Scopriamo gli ingredienti e i passaggi per scoprire questo gustoso primo piatto:

Ingredienti per l'impasto

- 500 g di farina di grano duro
- Q.b. acqua
- Per il ripieno
- 1,2 kg di ricotta di pecora
- Per il brodo
- Una cipolla
- 3 patate
- 3 carote
- 150 g di sedano
- 350 g pomodori maturi
- Una gallina
- 3 l di acqua
- Q.b. sale
- Q.b. pepe
- Altri ingredienti
- Q.b. formaggio grattugiato

Procedimento

1. Iniziate preparando il **brodo**, mettendo a cuocere in acqua la cipolla, le patate, le carote, il sedano, il pomodoro e la gallina a pezzi. Aggiungete sale e pepe;
2. In una spianatoia versate la farina e iniziate a impastare fino ad ottenere un composto omogeneo;
3. Cominciate a **preparare il ripieno** schiacciando con una forchetta la ricotta;
4. Passate la pasta con la nonna papera e lavorate la sfoglia fino alla seconda misura della macchinetta;
5. Ricavate dei dischi e ponetevi sopra un po' di ripieno;
6. Chiudete il disco di pasta a mezzaluna e aiutandovi con le dita sigillate i bordi con la tecnica dell'**intreccio** (guarda il video) che conferisce alla cassatella quell'aspetto caratteristico;
7. Quando il brodo sarà pronto filtratelo e cuocete all'interno le cassatelle;
8. Una volta pronte impiattate e cospargete, a piacere, con una manciata di formaggio grattugiato;
9. È possibile accompagnare le cassatelle anche con il **sugo** o con il **ragù di carne** a vostro piacimento.

Buon appetito!

Foto da Associazione "Custonaci è Turismo".

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/agro-ericino-cassatella-intrecciata-ricetta/>

Generato il 09/06/2026