CASSATA AL FORNO e…Onore e Merito alle amicizie finite!! – Ricetta di Mimma Morana

Autore: Staff Siciliafan

Data: 13 Aprile 2015

Pasticci & Pasticcini di Mimma

01Da: Pasticci & Pasticcini di Mimma Morana

*L'**Amicizia** è un sentimento che coinvolge due o piu' persone.*
In genere il legame si rafforza, maggiormente tra due persone dello

stesso sesso ed è totalizzante e poliedrica come tutti i rapporti sentimentali.

*Ho avuto, tra le altre, **"un'amica cara"**, del cuore, con la quale ho condiviso trent'anni della mia e della sua vita, con gioie e dolori, risate e lacrime, ricette e decoupage….insomma **TUTTO**.*
Abbiamo visto crescere i nostri figli , consolandoci a vicenda per i nostri insuccessi genitoriali…insomma, ci volevamo bene!!!
*Poi, come purtroppo accade, questa amicizia si è rotta, per cause serie, per un comportamento stupido, avventato, determinato forse da scelte altrui… per qualcosa che non ho perdonato…mi aveva ferito molto….e quindi oggi, nel narrarvi questa ricetta che lei mi ha passata, non ho bisogno di citare la fonte perchè lei, non è una foodblogger e , che io sappia, non mi legge, quindi …eccovi la ricetta della **CASSATA AL FORNO** , un dolce tipico della pasticceria palermitana, abbastanza semplice e di grande gusto per tutti coloro che adorano la crema di ricotta.*

Ingredienti per uno stampo da 24 cm.:

Per la frolla bianca:
– 1\2 kg di farina di grano tenero macinata a pietra
– 180 gr. di strutto
– 180 gr. di zucchero semolato
– 1 uovo intero
– 50 gr. di acqua
– semi di un baccello di vaniglia

per la crema di ricotta:
– 1\2 kg ricotta fresca di pecora ben sgocciolata
– 150 gr. di zucchero semolato
– 50 gr. goccine cioccolato fondente
– 70 gr. scorze d'arancia candita tritata
– 1 cucchiaio di cannella macinata
– 30 gr. di pistacchi tritati (facoltativi)
– 70 gr. di zuccata a pezzettini
– semi di un baccello di vaniglia

Procedimento per la crema di ricotta:
– mescolare la ricotta con lo zucchero e i semi di vaniglia
– passare al setaccio la ricotta con un passaverdure
– aggiungere le gocce di cioccolato e la frutta candita

Procedimento per la frolla e assemblaggio:
– impastare in una planetaria, o manualmente, tutti gli ingredienti, aggiungendo l'acqua gradualmente
– lavorare sino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo
– avvolgere nella pellicola e fare riposare in frigo per 1\2 ora
– riprendere l'impasto e dividerlo in due parti, una piu' grande dell'altra per foderare lo stampo, l'altra , piu' piccola, per coprire lo stampo

– stendere l'impasto e foderare uno stampo imburrato e infarinato, coprendo anche i bordi
– pungere il fondo con i rebbi della forchetta
– riempire l'involucro con la crema di ricotta
– coprire con il resto di frolla e chiudere bene i bordi
– pungere il "coperchio" della torta con i rebbi della forchetta
– cuocere in forno caldo a 180° per 50 minuti
– sfornare e lasciare raffreddare bene prima di sformarla, capovolta, su un piatto da portata
– spolverare di zucchero a velo

Le ricette di Mimma su:

http://pasticciepasticcini-mimma.blogspot.it/

https://www.facebook.com/groups/596056093791495/?fref=ts

https://www.facebook.com/PasticciPasticciniDiMimma

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/cassata-al-forno-e-onore-e-merito-alle-amicizie-finite-ricetta-di-mimma-morana/

Generato il 13/11/2026