

## CASSATA SICILIANA

Dolce palermitano di origine araba, ha un nome che deriva da "Quas'at", cioè "ciotola rotonda". Intorno all'anno mille, al culmine della dominazione musulmana, nel palazzo dell'Emiro, alla Kalsa di Palermo, i cuochi di corte si sbizzarrivano ad unire sapori e colori. E' infatti il miscuglio d'ingredienti e l'accostamento di gusti opposti richiamano le caratteristiche della cucina saracena. Da dolce definito "indispensabile nelle feste pasquali", in un documento approvato durante il Sinodo di Mazara del 1575, la cassata si mangia ormai tutto l'anno. Suore dei monasteri e cuochi dei nobili casati erano i depositari dei suoi segreti.

<b>Ingredienti</b> per 6 persone:	<b>Esecuzione:</b>
400 grammi di pan di Spagna	Procuratevi uno stampo a forma di cilindro svasato di 6 centimetri circa di altezza e di 28/30 centimetri di diametro. Preparate il pan di Spagna (vedi scheda "torta di pan di Spagna"). Preparate quindi la crema di ricotta: prendete la ricotta freschissima e passatela al setaccio, aggiungete lo zucchero, la vaniglia, pezzetti di cioccolato, dadini di frutta candita e mescolate bene in modo da farne una crema omogenea. Preparate anche una palla di pasta di mandorla colorata di verde (vedi scheda "pasta di mandorle"). Spianate col mattarello la pasta reale a foglie dello spessore di circa mezzo centimetro e tagliatele a rettangoli dell'altezza dello stampo e di larghezza di 4 centimetri. Foderate i bordi dello stampo alternando la pasta di mandorle con il pan di Spagna. Al fondo dello stampo sistemate uno strato di pan di Spagna alto un dito. Quindi la crema di ricotta e coprite ancora con pan di Spagna Fate asciugare, voltatela sul piatto d portata e condite con la frutta candita e la zuccata. Coprite infine con glassa di zucchero che farete seguendo le indicazioni della scheda degli "ericini".
500 gr di ricotta	
300 gr di zucchero	
50 gr di zuccata	
100 gr di cioccolato fondente	
1/2 bustina di vaniglia	
250 gr di pasta reale (per gli ingredienti vedi scheda pasta di mandorle)	
colorante verde per alimenti	