

## Cassata alla siciliana



<http://ricette.giallozafferano.it/Cassata-alla-siciliana.html>



La **cassata**, prodotto della **pasticceria siciliana**, e più specificatamente **di Palermo**, merita il posto d'onore tra i dolci tipici di questa regione; la cassata nata per celebrare la Pasqua dopo i sacrifici quaresimali, è divenuta di consumo comune durante tutto l'anno. I suoi decori sono barocchi, e sontuosi e la sua derivazione in realtà è di **origine araba**: il suo nome deriva dal vocabolo arabo "Quas'at", che significa **scodella grande e tonda**, e la ricchezza dei suoi ingredienti rispecchia le caratteristiche della cucina saracena, che ama armonizzare sapori contrastanti, come il Pan di Spagna ripieno di ricotta impastata con zucchero, vaniglia, pezzetti di

cioccolato e di frutta candita e liquore (preferibilmente rosolio, rum o maraschino). Apparentemente semplice da realizzare, la preparazione della cassata alla siciliana richiede invece molta abilità, specie per creare le elaborate decorazioni di cui è largamente provvista.

#### Ingredienti:

Cannella, cioccolato, frutta candita, pistacchi, ricotta, rum, vanillina, zucchero, pan di Spagna, acqua, coloranti alimentari, mandorle, farina.



#### Consiglio:

Per decorare la cassata, rimanendo fedeli alla preparazione tradizionale del dolce, dovrete procurarvi dell'arancia e della zucca candita, chiamata zuccata, che si può trovare in lunghe strisce da incurvare a mo' di petalo di fiore. Potete poi usare tutto quello che più vi piace e divertirvi ad accostare i vari colori della frutta.

#### Curiosità:

La tradizione vuole che la **cassata siciliana** sia stata inventata, attorno al **998**, al culmine della dominazione musulmana, dai cuochi di corte dell'Emiro che risiedeva alla **Kalsa di Palermo**; la sua antica nascita, è testimoniata da un documento del **Sinodo di Mazara del Vallo del 1575**, nel quale la cassata è definita "**indispensabile nelle feste pasquali**". Nel 1700 i monasteri di clausura si appropriarono del primato della produzione della torta arricchendola del caratteristico bordo verde di pasta di mandorle.