

Cassatelle di ricotta



Le **cassatelle**, “cassateddi” in siciliano, sono dolci tipici del trapanese, e in generale di tutta la Sicilia, cambia soltanto il nome. Nel marsalese, per esempio, prendono il nome di “**cappidduzzi**” (cappellini). Anche se il termine cassatelle, fa venire in mente la cassata siciliana, dobbiamo precisare che sono totalmente diverse e che hanno soltanto in comune la crema di ricotta.

Cassateddi, è un termine siciliano che indica un dolce composto da un involucro, di pasta frolla o simile, farcito in vari modi. Principalmente è la crema di ricotta, tuttavia, le possiamo trovare farcite anche con conserva. A **Partinico** e **Lascari**, in provincia di **Palermo**, ad esempio le preparano con una crema di ceci, zucchero, cannella, cioccolato e zuccata. A questa crema di ceci, in altre località, come ad **Agira**, in provincia di Enna, aggiungono le mandorle.

un proverbio siciliano recita: “**cù nnappi nn’appi cassateddi i Pasqua**”, vale a dire che quando una cosa buona è finita, chi non è ha avuto rimane con....l’acquolina in bocca.

Ingredienti: per 10 persone

Per l’impasto:

- gr 250 farina di semola rimacinata
- gr 250 farina 00
- gr 80/100 olio extravergine
- gr 50 zucchero
- gr 100 vino bianco secco
- gr 50 aceto bianco



per il ripieno:

- gr 500 ricotta
- gr 150 zucchero
- scorza di limone grattugiata
- gr 80 cioccolato fondente

Procedimento:

mischiare le farine disporre a fontana aggiungere lo zucchero l’olio l’aceto e iniziare ad impastare aggiungendo il vino man mano, quando l’impasto sarà compatto e liscio, coprire con della pellicola e lasciare riposare una mezzora. Preparare la ricotta mescolando lo zucchero il cioccolato a pezzetti e la scorza di limone. Stendere la pasta con un mattarello mettere un cucchiaino di ricotta chiudere a mezzaluna e friggere in olio caldo, quando saranno d’orate passare nella carta assorbente e servire ricoperti con zucchero a velo.