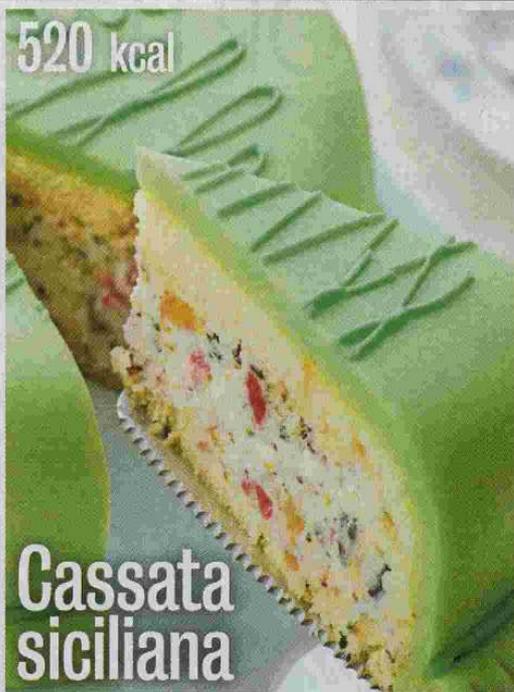


Ricetta Divina di Lorenzo Fragola



Il dolce siciliano è tra i piatti preferiti del giovane cantante reduce da Sanremo: «È impossibile non essere golosi quando nasci sull'isola»

520 kcal



Cassata
siciliana

QUESTIONE DI GOLA Lorenzo Fragola, 21 anni, è molto goloso, in particolare di dolci. È arrivato dodicesimo al Festival di Sanremo, dopo aver vinto "X Factor 8".



*Alleata della dieta

La ricotta, anche di pecora come quella nella cassata, è un formaggio magro, fatto con il siero di latte che contiene perlopiù solo proteine e acqua. Fa innalzare meno il colesterolo "cattivo"



*Dolci decorazioni

Il marzapane è usato nella pasticceria siciliana per decorare. Di che cosa è fatto? È un mix di pasta di mandorle, albume e zucchero. Per un sapore più deciso, aggiungere gocce di aroma di mandorla.

Da sapere



*In libreria

Roberta Liso, vincitrice di "Bake Off Italia", svela le sue ricette in "Dolci nati da un sogno" (Rizzoli, € 16,00).

In vino veritas



La famosa sommelier Adua Villa consiglia il vino da abbinare alla ricetta di Lorenzo Fragola



*Un classico nobiliare. Potremmo descrivere così il Ben Ryé Passito di Pantelleria Dop prodotto da Donna Fugata. Un accostamento a uno dei dolci più tradizionali della pasticceria siciliana. Il passito è un vino naturale dolce, che ha sempre affascinato tutti, anche nell'antica Grecia troviamo tracce della presenza di questo nettare degli dei. Ma a oggi questa meraviglia nel bicchiere è sempre attuale e ci incanta con le sue note di albicocca, fichi secchi e miele di zagara.

Adua Villa

Ingredienti per 6 persone

* 1 pan di Spagna diametro 26 cm * 1 kg di ricotta di pecora * 200 gr di zucchero a velo * 120 gr di canditi tritati * 20 gr di cioccolato fondente tritato.

Per lo sciroppo

* 2 cucchiaini di rum * 200 ml di acqua * 50 gr di zucchero semolato

Per decorare

* 200 gr di marzapane * 20 gr di pistacchi in pasta * frutta candita a piacere

Esecuzione:

1. Mettete in una terrina la ricotta e lo zucchero e mescolate. Unite i canditi al composto. Aggiungete il cioccolato, mescolate e mettete in frigo per 12 ore. 2. Per lo sciroppo fate bollire l'acqua con lo zucchero, unite il rum. 3. Tagliate il pan di Spagna a fettine, bagnatelo con lo sciroppo e mettetelo nella teglia. Riempitelo con la ricotta, chiudete con altre fette. 4. Mescolate il marzapane con la pasta di pistacchio, lavorateli insieme e stendete il composto con il mattarello. 5. Coprite così l'intera superficie della cassata e decorate con frutta candita.

Il segreto:

Tenetela in frigo per farla compattare.

tempo necessario 60 min difficoltà difficile