Le Cassatelle di Agira

L’Italia è un paese ricco di culture e tradizioni. Ogni città o piccolo borgo ha le sue peculiarità culinarie. Ritroviamo così, nella pasticceria di casa, quella vera ed autentica, dei veri e propri capolavori di gusto, ricette semplici e tramandate di generazione in generazione.
Ringrazio anzitutto la mia cara collega Roberta per avermi fatto scoprire questo dolcetto straordinario, uno dei tanti gioielli della pasticceria tradizionale siciliana. E’ importante sottolineare che è un dolce privo di latte e dei suoi derivati, e pertanto indicato per gli intolleranti.
Prima di addentrarci nel vivo della ricetta vorrei spendere alcune parole sulle sue origini.
Le Cassatelle di Agira sono dolci tipici della gastronomia ennese. Difatti nascono nel paese di Agira, uno dei borghi sicani più antichi e risalente a 30 mila anni fa, situato nel consorzio comunale di Enna.
E’ curioso sapere che in questo splendido borgo nacque Diodoro Siculo, poco prima dell’anno zero, uno dei più importanti storici dell’antichità e che viaggiò così tanto fino ad arrivare in Egitto in sella al suo cavallo partendo da Agira, dal centro della Sicilia.
Ad Agira, ai tempi di Diodoro, templi e santuari erano dedicati soprattutto ad Eracle, il primo Braccio di Ferro della storia, l’eroe che si fece strada fino alla croce ante Litteram attraverso le sue memorabili dodici fatiche che lo portarono a conquistare il Regno di Dio, o di Zeus, o dell’Olimpo, o se proprio vogliamo dirlo…delle Cassatelle. Come premio, infatti, si offriva una cassatella, già famosa in tutto il mondo per il suo sapore unico, una ricetta misteriosa all’epoca, a base di pasta frolla, cacao, mandorle, farina di ceci, cannella e sentori agrumati.

Pertanto possiamo affermare che la Cassatella è un dolce che ha 3000 anni di storia, e mescola profumi e sapori

mediterranei, arabi e anche preistorici. Volete scoprirne il gusto? Vi invito a realizzarle con le vostre mani, seguendo la ricetta base ma con alcune migliorie che ho voluto apportare per ottenere un dolce dalla consistenza più compatta e delicata nei sapori, come ad esempio calibrando l'uso del limone o dell'arancia per evitare un sapore troppo agrumato che andrebbe poi a contrastare in modo incisivo il gusto e le proprietà organolettiche del cacao, oppure l'uso della farina grezza di mandorle piuttosto che il macinato per ottenere un ripieno più cremoso e meno granuloso (ad ognuno i propri gusti!).

Le dosi che seguono sono per circa 25 Cassatelle di media grandezza.

Ingredienti

Per la pasta frolla super friabile:

- 500 gr di farina 00
- 100 gr di fecola di patate
- 220 gr di strutto
- 170 di zucchero a velo vaniglinato
- 1 uovo
- 90 gr di acqua
- 1 cucchiaino di estratto aroma vaniglia (o in alternativa una bustina di vanillina)
- un pizzico di cannella
- un pizzico di sale fino
- poca scorza grattugiata di un limone bio non trattato – buccia edibile (facoltativo)

Per il ripieno:

- 70 gr di cacao amaro in polvere
- 60 gr di cacao zuccherato in polvere
- 300 gr di farina di mandorle (tostate e tritate

finemente) oppure farina di mandorle macinata
- 200 gr di zucchero extra-fine
- 50 gr di farina di ceci
- 370 gr di acqua
- un pizzico di cannella
- mezzo cucchiaino di estratto aroma vaniglia (o in alternativa una bustina di vanillina)
- mezzo cucchiaino di scorza grattugiata di un limone bio (non trattato – buccia edibile)

Decorazione finale:

- Zucchero a velo vaniglinato quanto basta per spolverare.

Procedimento:

Preparate il ripieno.
Per prima cosa, qualora foste sprovvisti di farina di mandorle tostate e macinate, potete mettere delle mandorle in forno già sgusciate, tostarle leggermente, lasciarle poi raffreddare ed infine macinarle. Attenzione a non esagetare con la macinazione per troppo tempo o rischiereste di ottenere una crema dovuto al rilascio di oli essenziali.
Il mio consiglio è di iniziare la sera prima in modo tale da avere il composto già pronto per la farcitura.
In una pentola capiente e con fondo alto versate le mandorle macinate o farina di mandorle, lo zucchero, il cacao amaro e quello zuccherato, la cannella, la vaniglia e la scorza grattugiata del limone e mescolate.

Aggiungeteci l’acqua e portate la pentola su fuoco medio fino ad ebollizione continuando a mescolare.

Appena vedete che inizia a bollire, abbassate la fiamma ed incorporateci la farina di ceci poco per volta e setacciandola.

Continuate a mescolare fino a quando non avrete ottenuto un composto molto denso (che scrive).

Togliete la pentola dal fuoco e lasciate raffreddare il composto. Una volta raffreddato potete porlo in frigorifo coperto con della pellicola trasparente per alimenti e lasciarlo riposare per almeno due ore.
Il composto sarà pronto per la farcitura solo quando risulterà pastoso e malleabile.

Preparate la frolla. In una ciotola capiente o planetaria con gancio “a foglia” versate la farina, la fecola, lo zucchero, lo strutto e l’uovo sbattuto in precedenza e lavorate il composto per amalgamarlo.

Aggiungeteci l’acqua, la vaniglia con la cannella e la scorza grattugiata del limone e continuate a lavorare il tutto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

Avvolgetela in una pellicola trasparente per alimenti e ponetela in frigorifero a riposare per circa un ora. Riprendete la pasta, lavoratela un poco con le mani e stendetela con il mattarello sul piano da lavoro infarinato fino ad uno spessore di circa 3 mm. Formate dei cerchi in base a quanto volete grande la Cassarella, metteci al centro un pò di ripieno al cacao e chiudete i bordi. Per fare prima

consiglio di adoperare uno stampo per ravioli come questo illustrato di seguito:

Adagiatele ben distanziate su una teglia rivestita con della carta forno e cuocete in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 20 minuti.

Controllate sempre la cottura perchè varia da forno a forno. Ricordo che questo impasto rimane abbastanza chiaro e pertanto non vanno cotte troppo. Appena notate che il bordo inizia ad assumere un colore dorato toglietele dal forno e lasciatele raffreddare completamente prima di cospargerle con dello zucchero a velo vaniglinato.

Alla prossima golosissima ricetta

Crostata con Pere e Nutella

Ecco un dolce evergreen. L’abbinamento è fra i più perfetti che abbia mai provato da quando mi diletto nella Pasticceria. La Crostata alla Nutella e Pere è uno di quei dolci che ha fatto la sua fama ed è talmente semplice da preparare. La scelta delle pere è altrettanto importante nella riuscita del dolce. Nella mia ricetta ho utilizzato le Williams, per la loro fragranza e polposità.

Le dosi sono per una teglia del diametro di 23-24 cm.

Ingredienti:

- 320 grammi di farina 00
- 125 grammi di zucchero a velo vaniglinato
- 25 gr di zucchero integrale di cocco
- 80 grammi di fecola di patate
- 3 tuorli d’uovo
- 180 grammi di burro ammorbidito di buona qualità (pannoso)
- 2 gr di sale fino
- 1/2 cucchiaino aroma estratto di vaniglia in polvere
- 2 pere Williams (mature)
- Nutella (quanto basta)

Preparazione:

Per prima cosa posizionate il barattolo di Nutella in una pentola con dell’acqua molto calda (l’acqua non deve entrare nel barattolo) e lasciate che la crema si riscaldi rendendovi più facile la sua stesura.

Preparate la frolla. In una ciotola abbastanza capiente lavorate il burro con lo zucchero e la vaniglia fino ad ottenere una sorta di crema. Aggiungete i tuorli d’uovo ed amalgamate. Aggiungeteci il sale e mescolate con un cucchiaio o spatola. A parte setacciate la farina con la fecola ed uniteli al composto precedente. Impastate fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio. Prendete una teglia per crostate del diametro di 24 cm e sul fondo posizionate un disco di carta da forno che avrete giù tagliato proporzionalmente.

A questo punto stendete la pasta frolla livellandola per bene (deve risultare non più alta di mezzo centimetro). Ponete la teglia in frigorifero a riposare per una mezz’ora.

Nel frattempo prendete le pere Williams e sbucciatele con cura. Snocciolatele e riducetele a fette non troppo spesse ma nemmeno troppo sottili.

Riprendete lo stampo con la frolla dal frigorifero ed iniziate a versarci la Nutella che si sarà sciolta per bene, avendo cura di spalmarla in modo uniforme. Per la quantità di Nutella lascio a voi la scelta (siate generosi!).

Adesso potete iniziare ad inserire sopra la Nutella le fettine di pera, disponendole a raggio. Infine con la pasta frolla rimanente formate delle strisce di pasta che andrete a posizionare in superficie.

Cuocete la crostata in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti. Controllate la cottura perché varia da forno a forno.

Consiglio:

C'è a chi piace avere delle fette di pera molto spesse e chi invece predilige la sottigliezza. Tenete in considerazione che più gli spicchi di pera saranno spessi e più daranno polposità. Attenzione però a non eccedere nell'utilizzo di troppa frutta, che comporterebbe un aumento dei liquidi e quindi un prodotto finale troppo bagnato.

Una volta cotta, toglietela dal forno e lasciatela raffreddare e assestare prima di servirla.

ahahahah… enjoy,
Charles.

Biscottini Pasquali

In vista della Pasqua, oltre a colombe e ad altri dolci classici, è sempre una buona occasione per preparare dei semplici biscotti tematici e senza particolari decorazioni. Questa pasta frolla é super gustosa ed è caratterizzata dell’aggiunta della farina di nocciole e del cacao amaro. Potete sbizzarrirvi con gli stampi ad espulsione per creare simpatiche figure e deliziare famigliari ed amici. Inoltre questi biscotti rimangono buoni e super friabili per giorni.

Ingredienti:

- 360 gr di farina 00
- 70 gr di fecola di patate
- 70 gr di farina di nocciole
- 250 gr di burro ammorbidito
- 3 tuorli d’uovo
- 130 gr di zucchero al velo vaniglinato
- 20 gr di zucchero semolato fine
- 1 bustina di vanillina
- 1 cucchiaio di cacao amaro
- 2 gr di sale fino

Preparazione:

Per prima cosa in una ciotola capiente lavorate il burro con gli zuccheri e la vanillina fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete ora i tuorli d’uovo e mescolate con cura. Otterrete così un composto cremoso.

A parte setacciate la farina con la fecola e il cacao. Aggiungeteci il sale e mescolate.

Unite i due composti e mescolate dapprima con un cucchiaio per poi proseguire con le mani fino a formare una palla di pasta. Copritela con della pellicola trasparente per alimenti e

mettetela in frigorifero a riposare per circa un’ora.

Riprendete la pasta, infarinate il piano di lavoro e con un matterello stendete la pasta fino ad uno spessore di 8 mm o 1 cm.

Con uno stampino a piacere formate i biscotti che andranno posizionati distanziati su di una teglia rivestita con della carta forno.

Cuocete i biscotti in forno statico e preriscaldato a 180 gradi per circa 15 minuti. Controllate la cottura perché i tempi possono variare da forno a forno.

Lasciate raffreddare completamente i biscotti prima di servirli.

Alla prossima ricetta.
Charles

Crostata con Confettura di Arance Amare e Mele

Questa è molto probabilmente una delle crostate più deliziose e magnifiche che si possano preparare. È una merenda speciale per grandi e piccini. Pochi ingredienti per preparare un ottimo dolce e che si presta ad ogni occasione. Se amate il connubio tra il dolce e l’aspro questa ricetta fa proprio al caso vostro. Le arance amare si sposano perfettamente con il dolciastro delle mele e il tutto avvolto da una gustosa e friabile pasta frolla.

Ingredienti per uno stampo da 23 cm di diametro:

- 330 gr di farina 00
- 70 gr di fecola di patate
- 120 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 30 gr di zucchero di cocco integrale grezzo
- 2 gr di sale fino
- un cucchiaino di lievito per dolci
- 200 gr di burro ammorbidito
- 3 tuorli d’uovo
- scorza grattugiata di un limone non trattato
- confettura di arance amare q.b.
- 1-2 mele Golden (a fettine) q.b.

Preparazione:

In una ciotola capiente lavorate il burro con gli zuccheri e la scorza del limone fino ad ottenere un composto cremoso.

Aggiungeteci i tuorli d’uovo e mescolate con cura per amalgamare il tutto. Aggiungete il sale e mescolate.

Setacciate la farina con la fecola e il lievito ed incorporateli al composto precedente. Mescolare con attenzione per poi continuare con le mani fino ad ottenere una pasta compatta. Avvolgetela nella pellicola trasparente per alimenti e ponete in frigorifero a riposare per mezz’ora.

Nel frattempo sbucciate le mele, privatele del dorso e tagliatele a fettine sottili.

Riprendete la frolla dal frigorifero, prelevate una porzione abbondante di pasta e stendetela con il mattarello per poi rivestire la base dello stampo. Formate bene anche il bordo torta.

Cospargete la base con la confettura di arance amare e distribuiteci sopra le fettine di mela.

Con la pasta restante formate la gabbia per la superficie della crostata. Nel mio caso ho utilizzato uno strumento ad espulsione ma potete anche fare delle strisce di pasta ad intreccio.

Cuocete la crostata in forno statico e preriscaldato a 180° C nella parte bassa del forno per almeno 35 minuti. Controllate sempre la cottura perché varia da forno a forno.

Appena avrà assunto un bel colore dorato toglietela dal forno

e fatela raffreddare completamente prima di servirla.

Alla prossima golosa ricetta.

Le Chiacchiere di Charles

Vi propongo la mia versione delle chiacchiere di Carnevale. Dopo aver sperimentato diverse ricette ed averci ragionato in termini di ingredienti e dosaggi, sono arrivato alla conclusione che alcuni aspetti concernenti l'uso di specifici prodotti piuttosto che i comuni dosaggi hanno migliorato notevolmente la ricetta sia in termini di consistenza che di gusto (ovviamente facendole in casa) e credo che questa sia la migliore in assoluto alla quale sono giunto. Provatele per crederci.

Ingredienti:

- 450 gr di farina Manitoba di TIPO 1
- 50 gr di fecola di patate
- 80 gr di zucchero extra fine
- 175 gr di uova (non fredde)
- 60 gr di burro chiarificato (lo trovate già pronto nei

supermercati)
- 5 gr di sale fino
- 40 gr di liquore Marsala + 15 gr di vino bianco
- mezzo cucchiaino di pasta di limone (non utilizzate la scorza grattugiata; se non avete la pasta di limone potete usare qualche goccia di aroma liquido)
- mezzo cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia in polvere
- 1 cucchiaino colmo di lievito per torte
- olio di arachidi per friggere (non usate altri oli)
- zucchero a velo vaniglinato per cospargere le Chiacchiere di Carnevale

Preparazione:

In una ciotola capiente versate tutti gli ingredienti partendo da quelli in polvere che andranno dapprima miscelati. Una volta miscelati potete aggiungere tutti gli altri (per le uova vi consiglio comunque di sbatterle un pò) ed azionare la macchina con il gancio per impasti (quello ad uncino per intenderci). Lavorate il tutto finché non otterrete una pasta compatta ed elastica.

Trasferite l’impasto in un’altra ciotola, copritela con della pellicola trasparente per alimenti e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 8 ore. Questa procedura è fondamentale perchè assesterà tutti i sapori e migliorerà anche di consistenza.

Trascorse le ore di riposo, riprendete la pasta arrotolandola su un piano di lavoro infarinato. Prelevate un pezzetto di pasta ed allungatelo dopodiché iniziate a passarlo nella sfogliatrice, partendo da spessori ampi (2-3) per poi arrivare allo spessore più sottile (9). E’ importante che durante il processo di sfogliatura facciate delle pieghe alla pasta (almeno 4-5 volte). Ottenuta così la sfoglia adagiatela delicatamente sul piano di lavoro e con un tagliapasta a

rotella formate le vostre chiacchiere.

Nel frattempo in una padella con il bordo alto portate l'olio alla temperatura di 175-180° C. Raggiunta tale temperatura e mantenendo la fiamma media e costante potete iniziare a cuocere la chiacchiere. Attenzione a non riempire la padella. Consiglio di friggere 2 o 3 chiacchiere alla volta. Le chiacchiere vanno girate subito dopo qualche secondo e rigirate nuovamente per ottenere una doratura perfetta ed uniforme. Il tempo di cottura è davvero breve!

Una volta cotte, scolatele e poi trasferitele su della carta assorbente. Quando risulteranno completamente asciutte e non più calde potete trasferirle su un vassoio e cospargerle con lo zucchero a velo vaniglinato.

Le vostre Chiacchiere di Carnevale sono pronte e posso essere conservate anche chiuse in scatole di alluminio. Il giorno dopo risulteranno ancora più buone e dal sapore irresistibile.

Alla prossima ricetta.
Charles

Pizza di Crema e Amarene (Pizza?!)

No no, non fatevi ingannare dal nome!… non è una vera pizza ma bensì uno squisito dolce a base di friabile pasta frolla e farcito con un sottile strato di cioccolato, crema pasticcera e amarene. E' un'antica ricetta napoletana e nel Sud d'Italia si usava chiamare "pizza" tutte quelle torte "chiuse" fatte principalmente di pasta frolla e ripiene con crema. Questa torta ricorda un pò il pasticciotto pugliese. Di seguito trovate la mia versione.

Ingredienti per una tortiera del diametro di 20 cm

Per la pasta frolla:

- 300 gr di farina 00
- 150 gr di burro ammorbidito

- 125 gr di zucchero a velo vaniglinato
- un pizzico di sale fino
- un cucchiaino di lievito per torte
- 3 tuorli d’uovo
- vaniglia
- scorza grattugiata di mezzo limone non trattato
- amarene (consiglio quelle della *Fabbri*)
- scaglie o gocce di cioccolato fondente e bianco q.b.
- zucchero a velo vaniglinato q.b. per spolverare

Per la crema pasticcera: potete consultare la mia ricetta a questo link.

Preparazione:

Per prima cosa preparate la crema pasticcera in quanto andrà intiepidita prima di utilizzarla.

Preparate la pasta frolla. In una ciotola capiente lavorate il burro con lo zucchero e l’aroma fino a renderlo cremoso. Incorporate i tuorli d’uovo, la scorza del limone e il sale ed amalgamate il tutto. Versateci la farina e lavorate con le mani fino ad ottenere una pasta compatta. Lasciatela riposare per circa 30 minuti in un luogo fresco.

Prendete lo stampo a cerniera, rivestite il fondo con della carta forno, ricoprite con la pasta frolla e formate anche il bordo abbastanza alto da poter contenere la crema.

Distribuite sul fondo le scaglie di cioccolato fondente e bianco, coprite con la crema pasticcera ed infine inserite le

amarene schiacciandole leggermente per farle penetrare meglio all’interno della crema.

Con la pasta frolla rimanente formate un disco che andrete ad adagiare in superfice per chiudere la torta. Abbiate cura di chiudere per bene il bordo torta facendo aderire la frolla ed aiutandovi con una forchettina.

Cuocete la torta in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti. Se notate che tende a formare delle bolle in

superficie utilizzate uno stuzzicadenti per bucarle.

Lasciate raffreddare completamente la torta prima di cospargerla con dello zucchero a velo vaniglinato e servire.

Alla prossima golosa ricetta,
Charles.