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