

## Cassata Napoletana

**Author:** Dolci Capricci



Dolce tipico Napoletano. Viene prodotto per tradizione, durante il periodo natalizio, negli ultimi anni è richiesto pure in altri periodi dell'anno. Essendo di pasta dura, lo si può gustare bagnato nel vermouth, nello spumante, o addirittura nel vino bianco.

**Further images:**



**Preparazione**  
Mescolare la ricotta con lo zucchero e un po' di maraschino o altro liquore bianco profumato e passarla al passaverdure. Alla metà di questa crema unire pezzettini di cioccolato fondente e frutta candita a dadini. Tagliare il pan di Spagna a metà e farcirlo con la ricotta condita. Rivestire poi l'esterno del dolce con la ricotta lasciata bianca, levigando bene la superficie con una spatola o con la lama di un coltello. Guarnire a piacere con altra frutta candita. Tenere qualche ora in frigorifero prima di consumare.

### Notes

No Description available

|                         |             |                          |        |
|-------------------------|-------------|--------------------------|--------|
| <b>Preparation time</b> | 30 min      | <b>Difficulty</b>        | Normal |
| <b>Portions</b>         | 12 servings | <b>Amount</b>            |        |
| <b>Country/Region</b>   | Italy       | <b>Costs per portion</b> |        |