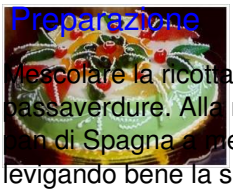
Cassata Napoletana

Autore: 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.

Altre immagini:

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.

Note

Nessuna descrizione

Tempo di preparazione	30 min	**Difficoltà**	Normale
Porzioni	12 porzioni	**Spesa**	
Nazione/Regione	Italy	**Costo per porzione**	