

LA CASSATA DI OPLONTI

Non esiste una ricetta di tale dolce ed esso è stato ricostruito in base ad un affresco che si trova in uno dei triclini della villa di Oplonti e ci si è basati su quelli che

erano i dettami della pasticceria antica e sulla similitudine con il tradizionale dolce siciliano di cui quello rappresentato sulle pareti della villa patrizia può dirsi

Per preparare una squisita "cassata di Oplonti" occorrono:

1,5 kg. di ricotta, 500 gr. di miele, 150 gr. di albicocche secche, 150 gr. di prugne secche, 100 gr. di uva sultanina, 100 gr. di noci sgusciate e spellate, 10 datteri, 50 gr. di pinoli, 150 gr. di farina di mandorle, colore rosso da pasticceria in polvere.. La dose è per una teglia di 30 cm. di diametro e 5 cm. di altezza.

Come prima cosa si prepara la frutta secca tagliandola a dadini, tenendo da parte i frutti più belli e i datteri per la decorazione. Lar cuocere in un poco di miele le noci e i pinoli fino a che non siano caramellizzati poi spezzettare questo croccante e tenerlo da parte. Passare la ricotta al setaccio e metterne da parte un centinaio di grammi per la decorazione della parte superiore che deve essere bianchissima. Mischiare il resto con il miele mettendolo poco alla volta fino a che, assaggiando, non si trovi la ricotta parecchio dolce, più o meno a livello di quella siciliana. La crema deve essere lavorata moltissimo perché deve diventare estremamente liscia, morbida e leggera.

A questo punto si aggiungono i dadini di frutta e il croccante di noci e pinoli. Presa la farina di mandorle la si impasta col miele e il colore rosso in modo da ottenere un marzapane color rosso vivo. Una volta preparato tutto questo, si fodera una teglia con carta forno e la si unge con un velo d'olio nella parte interna rivolta verso il dolce in modo che, quando è sformato, la carta possa staccarsi bene e lasciare la superficie ben liscia. Stendere con il matterello il marzapane in modo da avere una striscia con cui foderare i fianchi della teglia e spingerla bene contro la carta.. Piempire il vuoto con la crema di ricotta e lasciare il dolce almeno un giorno a consolidarsi nella parte più fredda del frigorifero (non nel congelatore). Sformare il dolce sul vassoio di servizio, staccare delicatamente la carta e coprire la parte superiore con la ricotta che si era tenuta da parte e lavorata un po' perché oltre che bianca deve risultare anche liscia. Infine decorare il dolce con la frutta che si era stata messa da parte.

Tratto dal libro "Ricette della cucina romana a Pompei" di Eugenia Salza Prina Ricotti ed. "L'Erma" di Bretscheider.



BAGNO DI POPPEA

INGREDIENTI:

- 250 GR DI SALE MARINO
- 100 GR DI BICARBONATO DI SODIO
- 4 LT DI LATTE
- 500 GR DI MIELE
- 2 MANCIATE DI PETALI DI ROSE
- BICCHIERE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREPARAZIONE:

SI VERSANO NELL'ACQUIA DEL BAGNO NON TROPPO CALDA

L'AGGILINTA DI QUIESTI INGREDIENTI ALL'ACQUA DEL BAGNO DEVE SEGUIRE UNA SEQUIENZA: PRIMA SI STEMPERA NEL LATTE IL MIELE E SI THENE IN UN RECIPIENTE VICINO ALLA VASCA; POI SI VERSA NELL'ACQUA IL SALE E QUIINDI IL BICARBONATO DI SODIO CERCANDO DI FARLI SCIOGLIERE BENE.

A QUIEL PUINTO SI VERSA IL LATTE E MIELE, POI L'OLIO ED INFINE I PETALI DI ROSE.

SI DA'UNA BELLA RIMESCOLATA ALL'ACQUA ESI ENTRA NELLA VASCA DOVE SI RESTERA'IN PERFETTIO RELAX PER UNA DECINA DI MINUTI.

Il bagno sarà completato da una frizione in tutto il corpo con una spugna naturale molto morbida in modo da fare assorbire le benefiche sostanze sciolte nell'acqua.

(a cura dell'ARCHEO CLUB DI OPLONTI)