

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bicchierino ricotta e arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

RICOTTA DI PECORA 600 gr

ZUCCHERO colmi - 3 cucchiari da tè

ARANCE solo il succo - 2

SCORZA DI ARANCIA CANDITA 50 gr

SAVOIARDI 12

COINTREAU 2 cucchiari da tè

SALE DI MALDON qualche granello -

WAFER AL CACAO come decorazione -

Se volete proporre ai vostri ospiti un dessert ai vostri ospiti, facile ma elegante, il bicchierino ricotta e arancia, è ciò che fa per voi.

Con questo dolce farete davvero un figurone nonostante il pochissimo tempo che ci vuole per prepararlo e la facilità d'esecuzione.

Aggiungo di più, potreste avere già in casa tutti gli ingredienti! Noi abbiamo usato della ricotta di pecora ma se avete in frigorifero una ricotta di mucca e delle arance, il gioco è praticamente fatto.

PREPARAZIONE

- 1 Setacciate la ricotta in modo tale da ottenere una sorta di crema vellutata, quindi aggiungetevi lo zucchero e mescolate molto bene.

Se avete a disposizione dello zucchero aromatizzato alla vaniglia, va ancora meglio!



- 2 Se vi piace e se gli ospiti sono tutti adulti, potete aromatizzare il compoto a base di ricotta

con un cucchiaino di Cointreau.



- 3** Prendete le scorze d'arancia candite e tagliatele a dadini molto piccoli, quindi aggiungetele alla ricotta e mescolate nuovamente.



- 4** Trasferite la ricotta lavorata in una sac à poche dotata di bocchetta a stella, ma se preferite va bene anche quella tonda.



- 5 Preparete, ora, la bagna per i savoiardi con il succo di due arance e un cucchiaino di Cointreau.





- 6 Prendete i bicchieri che utilizzerete per servire questo dolce e disponete sul fondo dei pezzi di savoiardo imbevuto nel succo d'arancia.



- 7 Procedete con uno strato di composto di ricotta, poi con altri savoiardi ed infine con altra ricotta.



8 Per dare un tocco più particolare al tutto, aggiungete due o tre granellini di sale di Maldon.



9 Decorate ciascun bicchierino con un wafer al cioccolato.



CONSIGLIO

Se non amate particolarmente le scorze d'arancia candite potrete sostituirle con delle gocce di cioccolato fondente, ci stanno ugualmente bene!