

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Budino di ricotta al profumo d'arancia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Budino di ricotta al profumo d'arancia, un dolce che riporta ai dolci più tradizionali per i quali è abbastanza ricorrente l'utilizzo della ricotta, dell'uvetta e degli agrumi come aromi per la loro preparazione.

### INGREDIENTI

- 400 g di ricotta
- 4 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaio di farina
- 1 pizzico di sale
- 2 uova intere
- 2 albumi
- 50 g di uvetta
- 50 g di arancia candita.

### PREPARAZIONE

1 In una ciotola lavorate la ricotta con lo zucchero.



2 Poi unite la farina, il sale e i due tuorli.



3 Continuate unendo l'uvetta ammollata e l'arancia candita.



4 Aggiungete gli albumi montati a neve.



5 Mescolate con cura dal basso verso l'alto.



- 6 Colate il tutto in uno stampo da budino imburrato e infarinato facendo attenzione che il composto non arrivi all'orlo.



- 7 Cuocete a 160°C per 45 minuti e, prima di sfornarlo, fate la prova stecchino.



8 Lasciatelo intiepidire e sformatelo nel piatto di servizio.