

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Budino di ricotta e fragole al vapore

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

RICOTTA 350 gr  
FRAGOLE cestino - 1  
CIOCCOLATO FONDENTE 30 gr  
UOVA 2  
ZUCCHERO 60 gr  
RUM 1/2 bicchierino -  
NUTELLA 3 cucchiari da tavola  
CONFETTURA DI FRAGOLE 5 cucchiari da  
tavola  
BISCOTTI AL CIOCCOLATO 3

## PREPARAZIONE

- 1 Separiamo gli albumi dai tuorli. Montiamo i primi a neve con un pizzico di sale. Montiamo i tuorli con lo zucchero sino a quando non diventino chiari e spumosi. Setacciamo la ricotta ed uniamo il composto di uova e zucchero, aggiungiamo il cioccolato tritato e il rum. Infine

amalgamiamo gli albumi con movimenti dal basso verso l'alto.



- 2 Imburriamo degli stampini monoporzione. Possiamo procedere in due modi. Un vasetto trasparente da servire e delle cocottine da cui sformarli. Mettiamo sul fondo un cucchiaino di marmellata di fragole, riempiamo sino a metà con il composto e creiamo un cuore di Nutella; completiamo e livelliamo.



- 3 Copriamo i vasetti con l'alluminio. Adagiamo la vaporiera in un wok con l'acqua che arriva a sfiorarla, portiamo a bollore. Mettiamo i dolci nel cestello e cuociamo per 20 minuti. Lasciamoli raffreddare.



- 4 Rovesciamo il budino su un piattino, decoriamolo con delle fettine di fragole e i biscotti sbriciolati.

