

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema di fragole e ricotta

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

DOSI PER: [2 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *60 MINUTI PER LA MACERAZIONE DELLE FRAGOLE*



Quando la **voglia di dessert** si fa sentire ma hai quasi raggiunto il limite delle **calorie** che ti concedi alla giornata, oppure, quando non hai voglia di cucinare **dolci troppo elaborati**, la **crema di [fragole](#) e ricotta** è proprio la **ricetta** che dovresti preparare. **Semplice, veloce, senza cottura** in modo che le proprietà delle fragole restino intatte e, cosa non irrilevante: **è un dolce davvero buono!**

Se le fragole sono la tua passione, potrebbero piacerti anche queste ricette di dessert velocissimi:

[Macedonia di Fragole](#)

Crepes con le fragole

Cestini con crema di ricotta e fragole

INGREDIENTI

FRAGOLE 150 gr

RICOTTA 200 gr

ZUCCHERO 40 gr

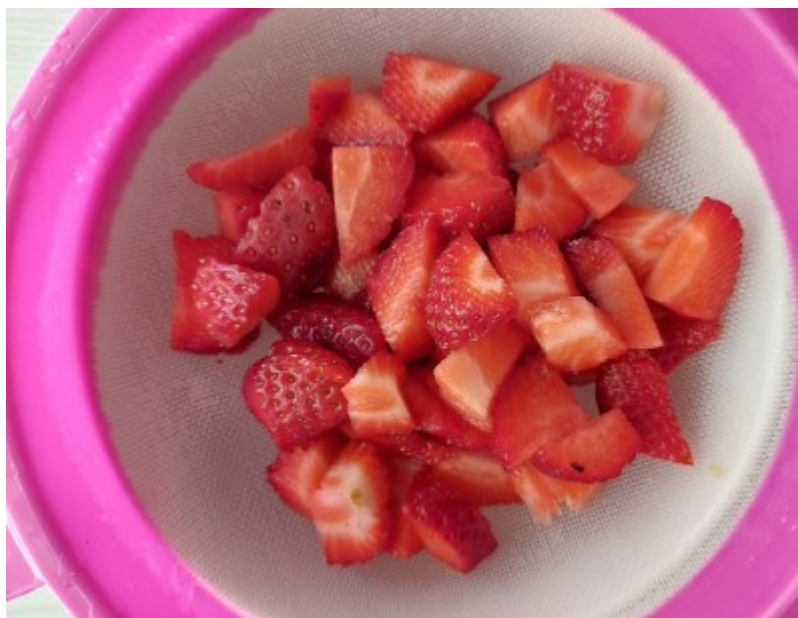
SUCCO DI LIMONE

PREPARAZIONE

- 1 N.B. prima di tagliare le fragole, dopo averle lavate, ricordati di lasciarne da parte qualcuna per decorare le coppette.

Lava le fragole e toglilo il picciolo, tagliale a pezzetti, condiscile con lo zucchero e il succo di limone, lasciale macerare per almeno un'ora.

Setaccia anche la ricotta.





- 2 In una ciotola riunisci fragole e ricotta lasciando da parte qualche pezzo di fragola che ti servirà come base nelle coppette. Frulla tutto con una frusta elettrica o un frullatore ad immersione, procedi fino ad ottenere un crema liscia e priva di grumi.





- 3 Prendi due coppette da macedonia, sistema sul fondo di entrambe i pezzi di fragola che hai lasciato da parte, copri le fragole con la crema e decora con fragole intere o con ciuffetti di panna montata.