

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crema vellutata a freddo ricotta e panna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 250 g di ricotta
- 200 g di panna montata
- 100 g di zucchero
- 2 tuorli d'uovo.

### PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere bene lo zucchero nella ricotta, mescolando per bene con un cucchiaino di legno per qualche minuto.



2 Aggiungere, uno alla volta, i tuorli e miscelare per bene.

Non aggiungere il secondo finché il primo non sarà ben amalgamato.





- 3** Amalgamare, infine, la panna montata, mescolando dal basso verso l'alto, per non farla smontare.



- 4** Ne risulta una crema delicatissima che esalta il sapore della ricotta.

