

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dessert di ciliege

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g ciliege nere
200 g ricotta
1 bicchiere panna
1 bicchierino cognac
3 cucchiai zucchero a velo
zucchero

PREPARAZIONE

- 1 Snocciolare le ciliege, cospargerle con 1--2 cucchiai di zucchero e far riposare per 2 ore. Metterle in tegame con il loro succo e il liquore e bollire adagio per qualche minuto. Mentre si raffreddano montare la panna, addolcirla con lo zucchero a velo e amalgamarla alla ricotta passata al setaccio. Disporre nelle coppette la crema di ricotta e distribuirvi le ciliege con loro sughetto.