

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Dolce di ricotta di Aosta

LUOGO: Europa / Italia / Valle d'Aosta

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

2 l di latte

8 gocce di caglio

1 l di panna.

### PREPARAZIONE

- 1 Mettere 8 gocce di caglio in 2 litri di latte appena munto oppure latte intiepidito. Quando si è coagulato, metterlo in un canovaccio e lasciar sgocciolare per 4 o 5 ore. Deve somigliare a un ricotta molto morbida. Tagliare la ricotta a pezzettini in una insalatiera e aggiungere la panna. Mescolare bene e servire fresco con zucchero a parte per chi lo preferisce dolce.