

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Dolce di ricotta e mandorle

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

250 g ricotta  
80 g mandorle finemente pestate  
100 g zucchero  
5 uova  
rhum  
sale

## PREPARAZIONE

- 1 Mescolare la ricotta con le mandorle, aggiungere lo zucchero, le uova, un pizzico di sale e lavorare a lungo. Versare il composto ben amalgamato in uno stampo imburrato. Cuocere a bagnomaria, in forno o sulla fiamma, per 40 minuti, lasciarlo raffreddare e servire.