

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Dolce di ricotta

di: *Cookaround*

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.