

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato di ricotta

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di ricotta romana
quattro uova
100 g di zucchero a velo
un bicchierino di rhum
ciliegine candite
foglie di menta fresca
scaglie di cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

- 1 Montare i rossi delle uova con lo zucchero fin quando saranno ben spumosi ed avranno assunto un colore quasi bianco. Passare al setaccio la ricotta e aggiungerla alle uova insieme al rhum. Foderare uno stampo con una garza bagnata e strizzata, versare il composto e ricoprire con carta d'alluminio. Mettere in frigo per almeno cinque ore. Al momento di servire sformare il gelato ricoprirlo con le scaglie di cioccolato e decorare con la menta e le ciliegine. Una vera delizia!!!