

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ricotta allo zafferano

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

600 g di ricotta di pecora
1 bustina di zafferano
2 cucchiai di zucchero a velo
2 cucchiai di vino passito
cacao per spolverare q.b.

PREPARAZIONE

1 Amalgamare bene la ricotta di pecora e lo zafferano.



2 Unire lo zucchero e il vino passito.



3 Riempire dei bicchierini monoporzione e spolverizzare di cacao.



4 Servire come dessert, insieme a un bicchierino di vino passito.

