

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zuppa tartara del bosco

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

RICOTTA 500 gr

ZUCCHERO A VELO 5-6 cucchiari -

ALCHERMES 4-5 cucchiari -

GOCCE DI CIOCCOLATO manciata - 1

SAVOIARDI confezione - 1

FRUTTI DI BOSCO MISTI vaschetta - 1

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare la ricotta con lo zucchero e l'alchermes.

Unite le gocce di cioccolato e mescolare.



2 Appoggiate al centro di un piatto da portata un anello di 16-18 cm dai bordi alti, sistemate a corona i savoiardi tagliando la base se troppo alti.



3 Versate all'interno la crema.



4 Livellate e mettete in frigo per mezz'ora, togliete l'anello e decorare con frutti di bosco misti.

Spolverizzate con zucchero a velo vanigliato e servire freddo.

