

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mousse di ricotta e cioccolato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [2 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Quando si ha voglia di un dessert cremoso e goloso ma non si ha tempo (o voglia) di accendere i fornelli, una **mousse di ricotta e cioccolato** è la soluzione perfetta. Un [dolce al cucchiaino](#) che si prepara in **letteralmente 5 minuti**, con una manciata di ingredienti.

Questa **ricetta** è l'alternativa velocissima a dolci più elaborati, ma non per questo meno gustosa. La cremosità della ricotta la rende simile a un [Tiramisù alla ricotta](#) in versione sprint o a una classica [crema al mascarpone](#), ma con una leggerezza tutta sua. È un dessert così furbo che ti salverà la cena quando hai ospiti improvvisi, un po' come la classica [Panna cotta](#)

ma senza i tempi di raffreddamento.

INGREDIENTI PER LA MOUSSE DI RICOTTA E CIOCCOLATO

RICOTTA VACCINA 250 gr

ZUCCHERO A VELO 35 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE 30
gr

ESTRATTO DI VANIGLIA qualche goccia -

COME FARE LA MOUSSE DI RICOTTA E CIOCCOLATO

- 1 In una ciotola, metti la ricotta ben scolata e lavorala per qualche secondo con una frusta per renderla bella cremosa e liscia. Aggiungi lo zucchero a velo (meglio se setacciato, per non creare grumi), l'estratto di vaniglia e infine le gocce di cioccolato.





2 Mescola un'ultima volta per amalgamare bene il tutto. Trasferisci la crema in una sac à

poche e lasciala riposare in frigorifero per almeno 30 minuti, così si rassoda un po'. (Se non hai la sac à poche, non ti preoccupare: lasciala riposare direttamente nella ciotola coperta).

Poco prima di servire, prendi la mousse dal frigo, distribuiscila nei bicchierini, decora con qualche altra goccia di cioccolato e il tuo dessert è pronto





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Una mousse vellutata: Per una consistenza super cremosa e senza granuli, passa la ricotta al setaccio prima di lavorarla con lo zucchero. Questo piccolo passaggio renderà la tua mousse liscia come il velluto.

Zucchero impalpabile: Usa sempre lo zucchero a velo setacciato. Si scioglierà immediatamente senza lasciare fastidiosi granellini.

Zero sprechi: Ti avanza un po' di ricotta? È l'ingrediente perfetto per tantissime altre preparazioni, sia dolci che salate. Usala per rendere più morbida una torta, come in questa [Torta di mele e ricotta](#), o per farcire della [pasta choux](#).

COME SI CONSERVA LA MOUSSE DI RICOTTA E CIOCCOLATO

La mousse si conserva in frigorifero, coperta con pellicola trasparente o in un contenitore ermetico, per 1-2 giorni. Tienila in frigo fino a un attimo prima di servirla.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami i dolci cremosi e le ricette a base di ricotta, ecco altre idee che ti conquisteranno:

[Mousse al cioccolato con croccante di mandorle](#): La versione classica, intensa e ricca, per i veri amanti del cioccolato.

[Crostatà alla marmellata e ricotta cremosa](#): Un grande classico della pasticceria casalinga, con un ripieno morbido e irresistibile.

[Torta di ricotta e limone senza uova](#): Un dolce soffice e profumato, perfetto per la colazione o la merenda.

[Tiramisù classico](#): Il re dei dolci al cucchiaio italiani, un capolavoro di cremosità a cui è impossibile rinunciare.