

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù alla ricotta "Il ricottamisù"

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **tiramisù alla ricotta**, conosciuto anche come **ricottamisù**, ha un gusto delicato e leggero che lo rende un dolce perfetto per ogni occasione. La ricotta, rispetto alla [crema di mascarpone](#) del [tiramisù classico](#), conferisce una **cremosità e una freschezza uniche**, rendendolo più **digeribile e light**.

Il tiramisù alla ricotta è un [dessert](#) adatto a molte occasioni. Puoi servirlo al naturale, oppure decorarlo con **cacao amaro**, **granella di nocciole** o **pistacchi**, **scaglie di cioccolato** o **frutta fresca**. È ottimo da gustare da solo, come **fine pasto**, o come dolcetto durante la giornata.

Il tiramisù alla ricotta è un **successo assicurato**. Che

tu lo prepari per una **cena con amici**, un pranzo o una **festa**, conquisterà tutti con la sua irresistibile semplicità. iniziamo a cucinare!

INGREDIENTI PER FARE IL TIRAMISÙ ALLA RICOTTA

RICOTTA 500 gr

PAVESINI 100 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr

CAFFÈ ESPRESSO o in moka - 100 gr

TUORLO D'UOVO 6

ALBUMI 3

LATTE 1 cucchiaio da tavola

CACAO AMARO

COME FARE IL TIRAMISÙ ALLA RICOTTA

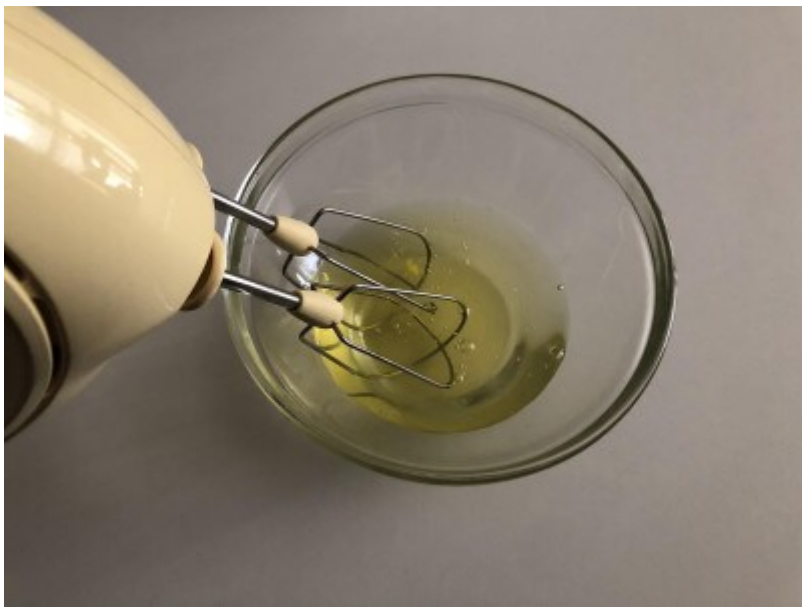
- 1** Per prima cosa prepara il caffè in modo che abbia il tempo di diventare freddo, quando il caffè sarà freddo aggiungi un cucchiaio di latte.



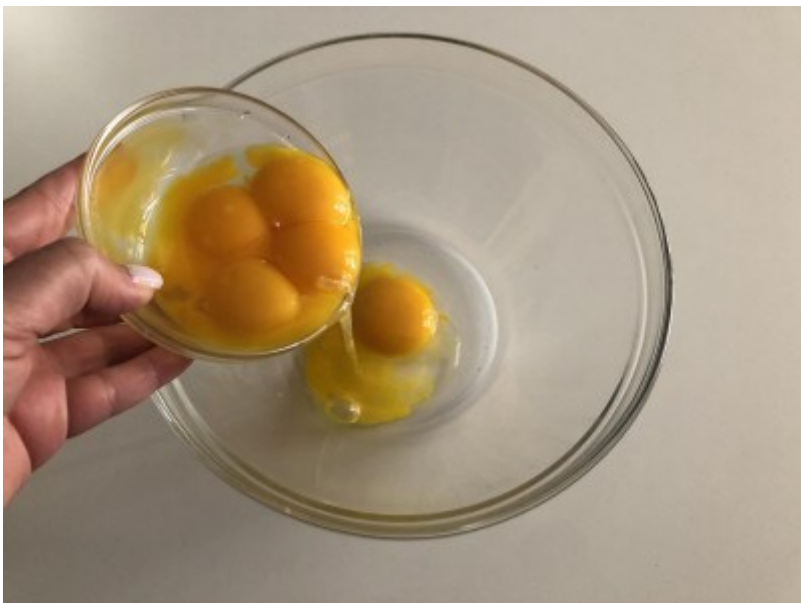


2 Sguscia le uova e separa i tuorli dagli albumi. Usa solo 3 albumi e montali a neve ben ferma e tienili da parte.





3 Aggiungi lo zucchero ai tuorli e lavorali fino ad ottenere una crema densa e spumosa





- 4 Aggiungi la ricotta precedentemente sgocciolata. Amalgama la ricotta alla crema di tuorli e zucchero con un semplice mestolo, quando questi ingredienti saranno amalgamati, aggiungi gli albumi, procedi delicatamente per non rischiare di smontarli.

N.B. non saltare il passaggio in cui scoli la ricotta altrimenti potresti rovinare la consistenza del ricottamisù.





5 Versa un po' di crema di ricotta per ricoprire il fondo di una pirofila che misura 40x24

circa.

Bagna velocemente i pavesini nel caffè ormai freddo, non farli inzuppare troppo. Forma uno strato di biscotti sopra la crema alla ricotta.







6 Copri i pavesini con un altro strato di crema di ricotta, livellala bene, fai un secondo strato di pavesini bagnati nel caffè e un ultimo strato di crema, in modo da ottenere due strati.

Termina il tutto ricoprendo con abbondante cacao amaro.







SE AMI IL TIRAMISÙ POTREBBERO PIACERTI ANCHE QUESTE RICETTE:

[Tiramisù alle fragole](#)

[Tiramisù al pistacchio](#)

[Tiramisù all'arancia](#)

[Tiramisù alle pesche](#)

[Tiramisù ai frutti di bosco](#)