

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Budini di ricotta al cioccolato

di: *Gaetano*

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

Cioccolato fondente  
Ricotta  
Zucchero  
Sciroppo d'arancia o di agrumi.

## PREPARAZIONE

**1** Prendere due insalatiere, una molto grande ed una un pò più piccola, metterle una dentro l'altra e versare tra le due dell'acqua molto calda.

Prendere il cioccolato fondente ridotto a pezzettini e metterlo nella terrina più piccola, lavorarlo con una frusta fino a che non diventa crema, aggiungere la ricotta e un pò di zucchero finchè non diventa tutto una crema omogenea.

Riporre la crema in cocottine d'alluminio o di carta cosparse di zucchero a velo e lasciare raffreddare poi riporre in frigo per far consolidare.

- 2 Quando la crema sarà ben compatta rivoltare in modo da far uscire il composto, cospargere con un pò di sciroppo e servire.