

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Canederli di ricotta su salsa di lampone

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

250g di ricotta
50g di burro
50g di farina
50g di pane bianco (solo mollica a quadratini)
2 tuorli
la buccia grattugiata di 1 limone
cannella
sale

PER LA SALSA

200g di lamponi
50g di zucchero a velo
il succo di 1 limone

PREPARAZIONE

1 Mescolare burro, uova, limone e ricotta fino a formare una crema. Aggiungere il pane, la farina e lasciar riposare per 10 minuti. Formare i canederli e bollirli lentamente in acqua salata per 15 minuti. Servire i canederli con la salsa calda.

Per la salsa, far bollire gli ingredienti per 15 minuti.