

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Coppe alla ricotta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

UOVA 4

RICOTTA 500 gr

ARANCIA CANDITA 100 gr

VANILLINA oppure 1 fialetta di aroma

vaniglia - 2 bustine

ZUCCHERO 100 gr

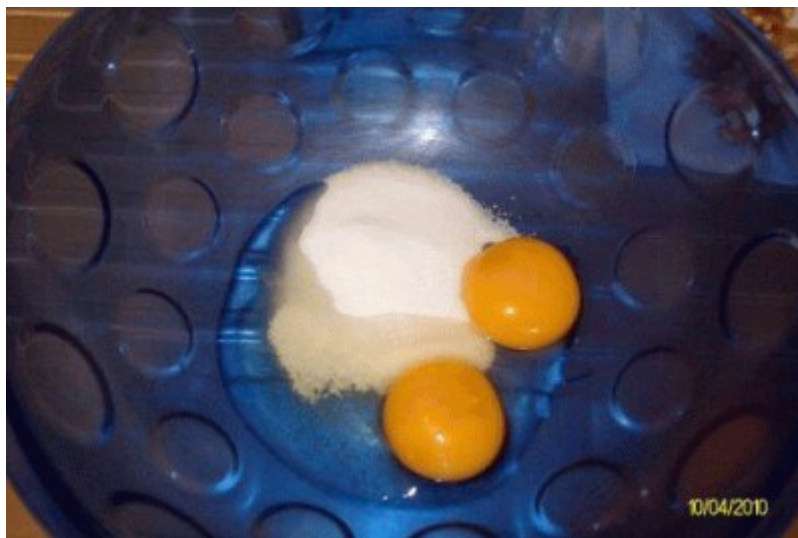
GHERIGLI DI NOCE 12

GOCCE DI CIOCCOLATO 100 gr

PREPARAZIONE



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare 2 uova intere e 2 tuorli con lo zucchero.



3 Unite la ricotta e l'aroma.



4 Mescolare bene con le fruste elettriche.



5 Nel mixer tritare le noci.



6 Unite alla ricotta le noci, i canditi e le gocce di cioccolato.



7 Mescolare bene e trasferite in 4 coppe.



8 Fate riposare in frigo un paio di ore.