

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema di fragole e ricotta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

- 500 g fragole
- 350 g ricotta
- 200 g zucchero
- 1 bustina vaniglina
- 8 savoiardi
- 1 bicchierino rhum
- 2 dl panna montata dolce

PREPARAZIONE

- 1 Passare al setaccio prima le fragole, tenendone da parte qualcuna, poi la ricotta, quindi lavorarla per qualche minuto con la frusta, mescolarvi lo zucchero, il passato di fragole e la vaniglina. Spruzzare i savoiardi di rhum, sbriciolarli con le dita, unirli al composto di ricotta e mescolare bene. Versare in piccole coppe, guarnire con la panna e con fettine di fragola. Mettere in frigo per due ore prima di servire.