

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema vellutata a freddo ricotta e panna

di: *robies*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

250 g di ricotta

200 g di panna montata

100 g di zucchero

2 tuorli d'uovo.

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere bene lo zucchero nella ricotta, mescolando per bene con un cucchiaino di legno per qualche minuto.



2 Aggiungere, uno alla volta, i tuorli e miscelare per bene.

Non aggiungere il secondo finché il primo non sarà ben amalgamato.





- 3 Amalgamare, infine, la panna montata, mescolando dal basso verso l'alto, per non farla smontare.



- 4 Ne risulta una crema delicatissima che esalta il sapore della ricotta.

