

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dessert di ciliege

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g ciliege
200 g ricotta
1 bicchiere panna
1 bicchierino cognac
3 cucchiaini zucchero a velo
zucchero

PREPARAZIONE

1 Cospargere di zucchero le ciliege snocciolate, farle riposare per circa 2 ore, metterle in un tegamino con il loro succo e il liquore, far bollire per pochi minuti e metterle in una coppa.

Montare la panna, unire lo zucchero a velo, amalgamare la ricotta, versare nella coppa e servire.