

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Gelato di ricotta

di: *Eva*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

500 g di ricotta romana  
quattro uova  
100 g di zucchero a velo  
un bicchierino di rhum  
ciliegine candite  
foglie di menta fresca  
scaglie di cioccolato fondente.

## PREPARAZIONE

1 Montare i rossi delle uova con lo zucchero fin quando saranno ben spumosi ed avranno assunto un colore quasi bianco. Passare al setaccio la ricotta e aggiungerla alle uova insieme al rhum. Foderare uno stampo con una garza bagnata e strizzata, versare il composto e ricoprire con carta d'alluminio. Mettere in frigo per almeno cinque ore. Al momento di servire sformare il gelato ricoprirlo con le scaglie di cioccolato e decorare con la menta e le ciliegine. Una vera delizia!!!