

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ricotta allo zafferano

di: *Aitina*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

600 g di ricotta di pecora  
1 bustina di zafferano  
2 cucchiaini di zucchero a velo  
2 cucchiaini di vino passito  
cacao per spolverare q.b.

## PREPARAZIONE

**1** Amalgamare bene la ricotta di pecora e lo zafferano.

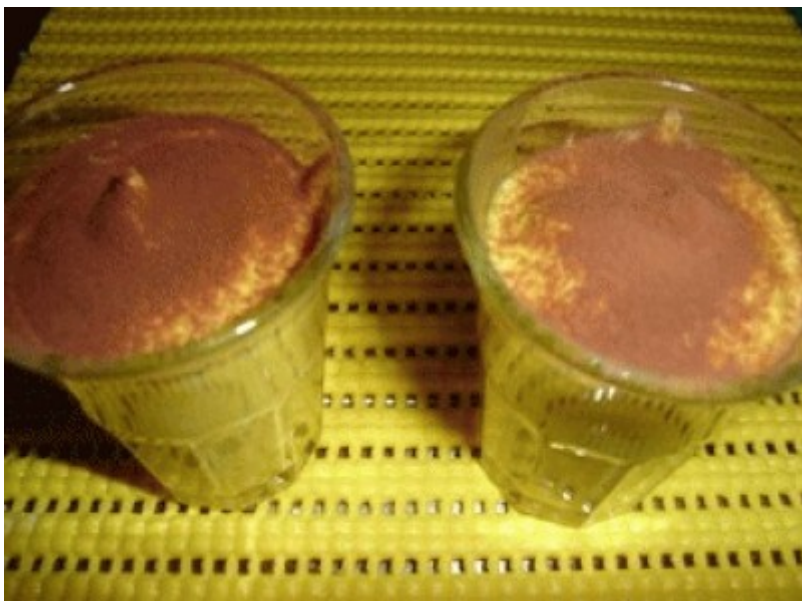


2 Unire lo zucchero e il vino passito.





3 Riempire dei bicchierini monoporzione e spolverizzare di cacao.



4 Servire come dessert, insieme a un bicchierino di vino passito.

