

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo di ricotta e fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di ricotta

250 g di fragole

120 g di zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Per prima cosa, unire la ricotta e lo zucchero e mescolare bene fino a creare una crema ben omogenea.

A questo punto, unire la purea delle fragole ottenuta passando le fragole nello schiacciapatate ed amalgamare bene fino a quando si ottiene un composto omogeneo.

Versare, ora, il composto negli stampini dei muffin e riporre in freezer per 2-3 ore fino a quando il composto si sia ben rassodato.





3 Una volta rassodati, preparare una salsa di fragole: mettere una manciata di fragole

tagliate a pezzetti in una pentola, unirvi un cucchiaio di zucchero e lasciar cuocere bene fino a quando si siano completamente disfatte. Spegnerne il fuoco ed unire degli spicchi di fragole.



- 4 Prendere il piatto da portata, cospargerlo a piacere con Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, posizionare il semifreddo e cospargere con crema di fragole.

