

CREMA DI RICOTTA

Ingredienti

- sale
- 5 uova
- 1 limone
- burro (30gr)
- pangrattato (20gr)
- cannella
- zucchero a velo (150gr)
- cioccolato al latte (100gr)
- ricotta di pecora (300gr)

Come si prepara

Passate due volte al setaccio la ricotta, unitevi lo zucchero a velo e, uno alla volta, tre uova intere e due tuorli.

Mescolate gli ingredienti con un cucchiaio di legno, fino ad ottenere un impasto omogeneo e ben amalgamato.

Aggiungete un pizzico di cannella, uno di sale e la scorza del limone grattugiata.

Prendete uno stampo del diametro di 18 cm e con le pareti alte, imburratelo e cospargetelo di pangrattato.

Versatevi il composto preparato e fate cuocere in forno, gi` caldo a 180 gradi, per circa 40 minuti.

A cottura ultimata, togliete dal forno, adagiate la crema di ricotta sul piatto da portata, facendo attenzione a non romperla e lasciate raffreddare.

Nel frattempo, aiutandovi con un pelapatate, grattugiate tanti riccioli di cioccolato, che poi cospargerete sulla superficie della crema insieme ad un cucchiaio di zucchero a velo.

Difficoltà: 2

Tempo: 60

Gradimento: 4



Tabella nutrizionale

Valore energetico	274 kcal 1147 kJ
-------------------	---------------------

Tags

creme, foto, occasioni speciali, pasqua, new, feste, torte, budini, dolci al cucchiaio, Crema di ricotta, tradizionale, mediterraneo

