



Le nostre ricette



Budino di ricotta

tempo di preparazione: ⌚ 45'

difficoltà: 👨‍🍳

ingredienti:

Per quattro - sei persone:

ricotta, 1500 gr.;

uova 6;

zucchero 300 gr.;

farina 1 cucchiaio;

panna montata, 1/2 tazza;

la buccia di un limone grattugiata;

vaniglia 1 bustina.



preparazione:

Passate la ricotta al setaccio. Lavoratela con lo zucchero e la bustina di vaniglia. Incorporatevi un tuorlo alla volta. Aggiungeteci la farina e la buccia di limone grattugiata.

Amalgamateci la panna montata. Montate gli albumi a neve.

Rimestate sempre nello stesso verso e incorporate poco alla volta gli albumi a neve. Imburrate uno stampo. Versate il composto di ricotta. Infornate a 150°C. per 60 min. circa.

Terminata la cottura fate freddare il budino in forno spento.

Decorate con strisce di cioccolato fuso. Servite.