

DOLCI E DESSERT

Ricottine ai lamponi

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

Ingredienti per 4 persone

Lamponi	300 g
Ricotta freschissima	200 g
Zucchero semolato	50 g
Zucchero a velo	30 g
Liquore aromatico	

Preparazione

- 1 Passate al setaccio la ricotta e poi lo zucchero a velo, lasciandoli cadere in una ciotola: usando un cucchiaino di legno amalgamateli con cura sino ad ottenere un composto cremoso ed omogeneo.
- 2 Prendete quattro piccoli stampini rotondi e in essi distribuite la ricotta, livellandola bene in superficie, poi posateli su un vassoio e metteteli in frigorifero per qualche ora.
- 3 Nel frattempo pulite i lamponi, lavandoli rapidamente in acqua fredda e stendendoli ad asciugare su un telo poi sistemateli in 4 coppe, irrorateli con una cucchiata scarsa di liquore cospargeteli con lo zucchero tenendo anch'essi in fresco.
- 4 Al momento di servire levate tutto dal frigorifero e sfornate le ricottine sopra i lamponi ponendo sulla sommità una bacca.