

DOLCI E DESSERT

Spuma di ricotta all'arancia

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

COTTURA

5 min

CALORIE

420 kcal

Ingredienti per 4 persone

Ricotta morbida freschissima	200 g
Gelatina in fogli	15 g
Latte	70 cl
Panna fresca	10 cl
Albumi d'uovo	3
Zucchero a velo	60 g
Arance	2
Cioccolato fondente	50 g
Cacao in polvere	
Rum (facoltativo)	1 cucchiaino

Preparazione

- 1 Ammorbidite la gelatina in acqua fredda. Scaldate il latte, poi, lontano dal fuoco, unite la gelatina ben strizzata. Mescolate finché questa non si sarà sciolta completamente.
- 2 Lavorate la ricotta (deve essere a temperatura ambiente, quindi toglietela dal frigorifero un'ora prima) fino a renderla cremosa. Montate la panna.
- 3 A parte, montate a neve gli albumi incorporando, verso la fine, lo zucchero. Lavate le arance e grattugiate la scorza di un solo frutto. Spremete mezza arancia e filtrate il succo ottenuto.
- 4 Mescolate alla ricotta il latte con la gelatina, la panna montata, la scorza d'arancia, il succo ed eventualmente il rum.
- 5 Incorporate al composto gli albumi montati e versate in uno stampo liscio foderato di pellicola trasparente. Livellate bene la superficie della spuma e trasferite in frigorifero per almeno quattro ore.
- 6 Sformate delicatamente la spuma sul piatto, eliminate la pellicola e guarnitela con la scorza di arancia rimasta tagliata a bastoncini corti e sottili.

- 7 Aggiungete una spolverizzata leggera di cacao e il cioccolato fondente grattugiato grossolanamente direttamente sul dolce.