

DOLCI E DESSERT

Zuppa dolce al limone

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pan di Spagna	1 disco
Colla di pesce	1 foglio
Limone	1
Zucchero di canna	50 g
Ricotta di mucca	100 g
Yogurth magro	100 g
Latte scremato	35 cl
Tuorlo d'uovo	1

Preparazione

- 1 Dividete il pan di Spagna in 4 parti e tagliate ognuna di queste a fette larghe e sottili. Lavate il limone, spremetene il succo e grattugiatene la scorza.
- 2 Mettete a mollo la colla di pesce, scolatela, strizzatela e scioglietela in un pentolino con 1 cucchiaino di succo di limone, lo zucchero e 2 cucchiiai di acqua.
- 3 Fate intiepidire. Frullate la ricotta, lo yogurth e il latte. Unite il tuorlo, la scorza di limone e il succo rimasto. Frullate per circa 1 minuto. Incorporate la gelatina e mescolate.
- 4 Prendete una terrina tonda, disponetevi uno strato di crema, poi uno di fette di pan di Spagna. Continuate ad alternare la crema al pan di Spagna e terminate con la crema.
- 5 Mettete in frigorifero per cinque ore prima di servire in tavola.