

DOLCI E DESSERT

Budino di ricotta alla romana

Tradizione: Provincia di Roma, Lazio

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Ricotta romana	300 g
Zucchero a velo	150 g
Uova	3
Tuorli d'uovo	2
Cannella in polvere	1 pizzico
Limone	1
Sale	

PER LO STAMPO

Zucchero	30 g
Pangrattato	20 g

PER LA FINITURA

Cioccolato al latte	100 g
---------------------	-------

Preparazione

- 1 Passate 2 volte al setaccio la ricotta raccogliendola in una terrina. Incorporatevi lo zucchero a velo e, aggiungendole una alla volta, le uova intere e i tuorli.
- 2 Mescolate il composto con un cucchiaino di legno, facendo amalgamare perfettamente gli ingredienti; aggiungetevi quindi la cannella, la buccia dei limone grattugiata e il sale.
- 3 Imburrate abbondantemente lo stampo, cospargetelo di pangrattato e riempitelo con il composto preparato. Ponete lo stampo in forno preriscaldato a 180 gradi e fate cuocere il budino di ricotta per 40 minuti circa.
- 4 Togliete lo stampo dal forno e passate attorno al bordo la lama sottile di un coltello. Sformate il budino sul piatto di portata e fatelo raffreddare completamente.
- 5 Prepare la finitura. Con un pelapatate ad archetto ricavate dal cioccolato tanti riccioli, facendoli cadere, in armonioso disordine, sulla sommità del budino e tutt'attorno ad esso, sul piatto di portata.