



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000250

Registrata in data 17 Feb 2016 alle ore 11:30

da ANNAMARIA CHIRICO

GOCCE DI GRANO

Gocce di grano Grano Chirico

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 6 persone

Ricetta per 12 bicchierini monoporzione

250 g di ricotta di Manciano

200 g di zucchero

420 g di grano cotto Chirico

25 g di gocce di cioccolato

40 g di cioccolata da fusione

20 g di panna liquida

1 cucchiaino al sapore di cioccolato

Preparazione

Amalgamare la ricotta, il grano cotto Chirico e lo zucchero fino a rendere il composto omogeneo e pastoso.

Aggiungere le gocce di cioccolato mescolando bene.

Fondere il cioccolato a bagnomaria o nel microonde ed incorporare la panna.

Riempire i bicchierini con la crema di ricotta e grano e ricoprirla con un sottile strato di cioccolato fuso.

Riporre in frigo per un paio d' ore prima di servire.

Decorare a piacere con biscotti sbriciolati o frutti di bosco freschi.

Gustare freddo accompagnato da un cucchiaino al sapore di cioccolato.

Vino consigliato

Trentino Superiore Moscato Giallo vendemmia tardiva