



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001325

Registrata in data 18 Mag 2017 alle ore 15:32

da **FABRIZIO CAMER**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Ricottamisù

Un dolce al cucchiaio classico in una ricetta rivisitata.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 6 persone

300 g di Cremoso di Ricotta Zappalà
150 g di Sfiziotta al Limone
100 g di Rosso d'uovo zuccherato al 50%
n. 1 bicchierino di Marsala secco
n. 18 Lamponi
Briciole di Cannolo siciliano q.b.
Cacao a piacere

Preparazione

Montare il rosso d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso, aggiungere il Cremoso di Ricotta Zappalà e lavorare fino ad ottenere una crema omogenea. Comporre i bicchierini di ricottamisù: mettere sul fondo un trito fine di Sfiziotta al Limone bagnata con il marsala, un pizzico di briciole di cannolo siciliano, uno strato di crema, una spolverata di cacao, un altro pizzico di briciole di cannolo e decorare infine con i lamponi.