

Coppe di ricotta (per 4 persone)

Il dolce è di prammatica, se è pronto in 15 minute è d'obbligo.

Ingredienti: - 300 gr di ricotta romana, 500 gr di mirtilli surgelati, 500 gr di ciliegie nere sciroppate, 4 palline di gelato alla crema, zucchero, panna spray.

Per decorare, 4 biscotti wafer di forma varia, oppure 4 bastoncini di cioccolato.

Procedimento: - Mettete la ricotta (prima passata un setaccio) in una terrina, lavoratela a crema con un cucchiaino di legno unendo 2 o 3 cucchiaini di zucchero. Zuccherare leggermente anche i mirtilli (prima lavati se sono freschi oppure scongelati e ben sgocciolati).

Predisponete 4 bicchieri alti a calice e sul fondo di ciascuno mettete un quarto del quantitativo di mirtilli; copriteli con un quarto di ricotta e, con un cucchiaino a manico lungo, mescolate molto poco i due ingredienti, facendo in modo però che in superficie resti uno strato abbastanza compatto di ricotta. Su questo posate uno strato di ciliegie sciroppate ben sgocciolate; sopra le ciliegie mettete una pallina di gelato alla crema e spruzzate sul tutto un ciuffetto di panna.

Decorate infine ogni coppa con il biscotto di wafer oppure se preferite con un bastoncino di cioccolato