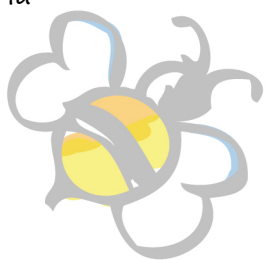




Mattonella di ricotta - [Visualizza sul sito di rosaria](#)



eCucinando.it



savoardi - biscotti di Fonni - ricotta di pecora - liquore

Ingredienti:

1kg di ricotta di pecora

250g di zucchero (ma è consigliabile l'assaggio della crema...potrebbe piacere più dolce o meno dolce)

1 brick piccolo di panna

250g di savoardi

liquore strega o rum diluiti ( ma la bagna può essere a seconda della disponibilità della dispensa e dei gusti)

canditi e gocce di cioccolato (ma la prossima volta provo frutta di bosco brinata)

Procedimento:

Montare la ricotta (se è acquosa mettere a gocciolare x 12 ore) con lo zucchero, unire delicatamente la panna montata.

Montare la mattonella procedendo a strati con savoardi inzuppati, crema di ricotta, canditi, savoardi ed infine crema di ricotta.

Decorare la superficie

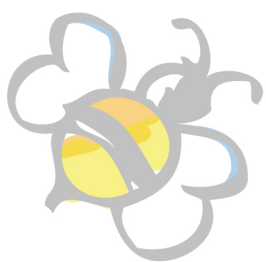




eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it