



Bimby: Budino di ricotta con salsa di fragola - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Ingr x 68: 300 g di ricotta, 100 g di zucchero, 100 g di mandorle spellate, 3-4 mandorle amare (facoltativo), 4 uova intere, 2 scorze di limone. Per la salsa:

succo di 12 limone, 500 g di fragole, 100 g di zucchero, foglie di menta.

Inserire nel boccale zucchero, mandorle e scorza di limone: 1 min vel turbo. Unire la ricotta: 1 min vel 4; aggiungere una alla volta le uova e lavorare ancora:

1 min vel 4.

Versare la crema in uno stampo da budino col foro centrale (diam 20 alt 7 cm), ben

imburrato, coprirlo con la stagnola lasciando libero il centro e

posizionarlo nel varoma. Inserire nel boccale 600 g d'acqua: 7 min 100° vel 2. Posizionare il varoma: 30

min varoma vel 1. Togliere lo stampo, lasciarlo

intiepidire e sfornare in un piatto da portata. Eliminare l'acqua di cottura e inserire nel boccale 300 g di

fragole, lo zucchero e il succo del limone: 4 min 70° vel

5. Prima di servire, disporre al centro le fragole rimaste, polverizzate di zucchero. Versare attorno la salsa e

guarnire con foglie di menta.

Per la cottura si possono usare anche stampini monodose. La salsa può essere preparata anche con lamponi, frutti di bosco, kiwi, eccâ?|.

eCucinando.it