



Bimby: Gelato di ricotta - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti:

500 g di ricotta romana, 4 tuorli, 100 g di zucchero, 100 g di rhum o brandy, 10 ciliegie candite o sotto spirito per decorare.

Inserite nel boccale tuorli e zucchero: un minuto vel 3. Aggiungete la ricotta: un minuto vel 3 e infine il liquore: 30 sec vel 3. Versate tutto in uno stampo rettangolare, livellatelo bene, coprite con carta d'alluminio e ponete in frigo per 3 ore. Sformate su un piatto da portata e decorate con le ciliegie, poi rimettete in frigo fino al momento di servire.

eCucinando.it