

Ricottamisù

Autore : Carolina Barra

Data : 3 Dicembre 2019



Ingredienti

500 grammi di ricotta di fuscella
3 tazzine di caffè amaro freddo: 1 per la crema e 2 per la bagna dei biscotti
Un pacco di 350 grammi di savoiardi
1 bicchiere di latte
Mezzo bicchiere di vermouth bianco
4 cucchiari di zucchero
Cacao amaro q.b.
Gocce di cioccolato q.b.

Procedimento

Questa ricetta ricalca un po' quella classica del tiramisù, con una variante in particolare, ovvero usare una crema di ricotta molto semplice per sostituire il mascarpone. Io uso quella di fuscella, più leggera e delicata di quella romana.

Innanzitutto, prepariamo la crema, in una ciotola mescoliamo appunto la ricotta, con una tazzina di caffè, amaro e freddo, e lo zucchero, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Poi, prepariamo la bagna con il latte, il vermouth e le restanti due tazzine di caffè, in cui intingere i savoiardi, facendo attenzione a non esagerare.

In un contenitore di alluminio facciamo un primo strato di savoiardi, spalmiamo sopra metà della ricotta e cospargiamo di gocce di cioccolato, procediamo con un altro strato di savoiardi, copriamo con la restante crema che copriremo, infine, con il cacao in polvere.

Mettiamo in frigo per un paio d'ore almeno, prima di mangiarlo.

Ovviamente possiamo accompagnarlo con un buon bicchierino dello stesso vermouth bianco che abbiamo usato per la bagna.

Buon appetito!