



Mousse di ricotta

Ingredienti per 4 persone

400 g	Ricotta
100 g	Zucchero
100 g	Miele
100 g	Panna
n° 2	Uova
n° 1	Bicchierino di latte

Preparazione

1. Setacciare la ricotta e unire il latte.
2. Mescolare bene aggiungendo lo zucchero, i tuorli, il miele, la panna e gli albumi montati a neve.
3. Amalgamare molto bene il tutto e mettere la crema in coppe da gelato.
4. Tenere in frigo fino al momento di servire.

