



## *Semifreddo al cioccolato (2)*

### **Ingredienti per 8 persone**

300 g	Ricotta fresca
150 g	Pan di Spagna
100 g	Zucchero
100 g	Cioccolato fondente
100 g	Cacao in polvere
n° 1	Bicchieri di latte

### **Preparazione**

1. Lavorare la ricotta con il cacao e lo zucchero.
2. Unire il cioccolato grattugiato grossolanamente.
3. Bagnare il pan di Spagna nel latte; foderare con il pan di Spagna il fondo e le pareti di uno stampo rettangolare.
4. Versarvi il composto di ricotta e porre in frigo per 2 ore.
5. Capovolgere il dolce su un piatto da portata, spolverare col cacao e servire a fette.

