

Crema di ricotta, mascarpone e fragole



Ingredienti

250 g di ricotta

250 g di mascarpone

250 g di fragole

100 g di meringhe

1 cucchiaio di zucchero semolato (per condire le fragole)

2 cucchiaini di limoncello (per condire le fragole)

Si tratta di un dolce al cucchiaio semplice, fresco, veloce e senza uova. Proposto al maxi raduno 2018, sembra essere stato gradito.

Lavare e tagliare le fragole poi metterle in condimento con lo zucchero semolato ed il limoncello (tenere da parte qualche fragola intera da utilizzare per la decorazione finale).

Sbriciolare le meringhe (anche di queste tenerne da parte qualcuna intera da utilizzare per la decorazione finale).

Mescolare e lavorare con fruste elettriche la ricotta ed il mascarpone. Una volta ottenuta una crema omogenea incorporare le meringhe, avendo cura di amalgamarle bene.

Procedere alla preparazione del dolce versando nel fondo di uno stampo di vetro pirex (misura 28 cm. x 12 cm.) metà delle fragole, procedere quindi con metà crema di ricotta e mascarpone, poi di nuovo le fragole rimaste ed infine terminare con tutta la crema rimasta.

Guarnire con le meringhe e le fragole intere tenute da parte poi conservare il dolce in frigorifero almeno 4-5 ore, fino al momento di servirlo.

N.B. Si può preparare anche in singole coppette oppure in bicchierini monoporzione.

