Crema di ricotta

Ingredienti

1 kg ricotta

125 g zucchero a velo

500 ml panna da montare

amarene o cioccolato a pezzetti

Procedimento

Montare la panna

Lavorare la ricotta con lo zucchero

Aggiungere la panna montata mescolando dal basso verso l'alto e delicatamente.

Mettere in vasetti monoporzione e guarnire con amarene o cioccolata

Riporre in frigorifero per almeno due ore