ZUCCOTTO ALLA CONTADINA

Ingredienti:

- 200g. di ricotta dolce freschissima,
- 4 cucchiai colmi di miele integrale di acacia,
- una banana matura,
- fragoline di bosco,
- lampone,
- mora,
- ciliege candite.

Schiacciate la banana sbucciata con la forchetta, fino a formare una poltiglia morbida.
Mondate e lavate le fragoline, i lamponi e le more e, dopo aver tritato grossolanamente il tutto, unitelo insieme con le ciliege candite tagliate a pezzetti alla banana.
Legate la ricotta con il miele e la frutta, ammorbidendo l'impasto, se occorre, con un pò di latte intero.
Date al composto la forma di uno zuccotto e ponetelo nel frigorifero per almeno sei ore.
Al momento di portarlo in tavola, decoratelo con altre fragoline, lamponi, more e qualche chicco d'uva bianca.
Servite freddo.