COPPE DI FRAGOLE E RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di fragole,
- quattro cucchiai di zucchero,
- 250 g di ricotta,
- il succo di mezzo limone,
- due cucchiai di latte,
- un tuorlo,
- una bustina di zucchero vanigliato.

Lavate velocemente le fragole sotto l'acqua corrente, lasciatele sgocciolare e togliete il picciuolo.
Tagliatele a metà (mettendone da parte 5 o 6 per decorare), cospargetele di due cucchiai di zucchero e mescolate delicatamente.
Coprite la terrina e lasciate macerare la frutta per 16 minuti.
Montate a crema la ricotta, incorporandovi poi il succo di limone, il latte, il tuorlo, gli altri due cucchiaini di zucchero e lo zucchero vanigliato (se avete il frullatore farete più presto e avrete una crema più soffice e omogenea).
Aggiungete delicatamente alla crema le fragole macerate e mettete il tutto in frigorifero ancora per 15 minuti.
Travasate il composto in una coppa da servizio, decoratelo con le fragole intere messe da parte e servite.