DESSERT DELICATO

Ingredienti per 4 persone:

- 400g. di ricotta alla piemontese,
- 4 cucchiai di miele,
- 200g. di frutti rossi (lampone, ribes, fragola, ...).

Sbattete 400g. di ricotta alla piemontese in una ciotola fino a ottenere un composto soffice e cremoso. Per fare più in fretta potete usare la frusta elettrica. Rivestite di garza 4 stampini a forma di cuore (o altra forma), suddividetevi la crema e fatela raffreddare in frigorifero per circa 2 ore. Al momento di servire rovesciate gli stampini nei piatti, versate su ogni sformatino un cucchiaio di miele e contornateli con 200g. di frutti rossi (lampone-ribes-fragola-) lavati ed asciugati.