CANEDERLI DOLCI ALLA RICOTTA

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g di ricotta,
- 30 g di zucchero,
- 150g circa di burro,
- 3 uova e 1 tuorlo,
- 60 g di semolino,
- 100 g circa di pan grattato,
- 50 g di farina, sale.

Per la salsa:

- 2 tuorli,
- 250 ml di latte,
- 60 g di zucchero,
- 100 g di biscotto alle spezie.

In una ciotola mescolate 100 g di burro con lo zucchero, le uova e il tuorlo, la ricotta, il semolino, 60 g di pangrattato e un pizzico di sale. In frigo, lasciate riposare il composto ottenuto per un'ora. In un tegamino fate fondere il burro rimasto, unite il restante pangrattato e lasciatelo rosolare leggermente.
Quindi riprendete l'impasto e ricavatene tante piccole sfere.
Fatele bollire per 15 minuti in acqua leggermente salata, quindi scolatele, passatele nel pangrattato al burro e tenetele in caldo. Infine, preparate la salsa: in una casseruola sbattete le uova con lo zucchero, unite il latte a filo e, sempre mescolando con una frusta, fate cuocere il composto a fuoco dolce finchè si sarà addensato. Servite i canederli con la salsa calda, cosparsi con in biscotti sbriciolati.
(Unite alla salsa un cucchiaino abbondante di cannella in polvere).