DESSERT DI CILIEGE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di ciliege,
- 200 g di ricotta,
- 1 bicchiere di panna,
- 1 bicchierino di cognac,
- 3 cucchiai di zucchero a velo,
- zucchero.

Cospargere di zucchero le ciliege snocciolate, farle riposare per circa 2 ore, metterle in un tegamino con il loro succo e il liquore, far bollire per pochi minuti e metterle in una coppa.
Montare la panna, unire lo zucchero a velo, amalgamare la ricotta, versare nella coppa e servire.