DESSERT DI CILIEGE 2

Ingredienti per 4persone:

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

Snocciolare le ciliege, cospargerle con 1-2 cucchiai di zucchero e far riposare per 2 ore.
Metterle in tegame con il loro succo e il liquore e bollire adagio per qualche minuto.
Mentre si raffreddano montare la panna, addolcirla con lo zucchero a velo e amalgamarla alla ricotta passata al setaccio.
Disporre nelle coppette la crema di ricotta e distribuirvi le ciliege con loro sughetto.