BUDINO DI RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di ricotta,
- 200 g di zucchero,
- 1 bustina di zucchero vanigliato,
- 1 cucchiaio di farina,
- 150 g di frutta candita a dadini,
- scorza di 1 arancia gratugiata,
- 3 uova,
- pangrattato per lo stampo,
- burro per lo stampo.

Lavorare la ricotta con lo zucchero e con lo zucchero vanigliato.
Unire la farina, la frutta candita, la scorza di arancia, 3 tuorli e 3 albumi montati a neve.
Versare il composto in uno stampo imburrato e cosparso di pangrattato e cuocere in forno a 180° per 50'.
Servire tiepido.