

ZUCCOTTI DI RICOTTA MERINGATI

Ingredienti per 8 persone:

- g 500 di ricotta,
- g 180 di zucchero,
- g 150 di albumi,
- 12 savoiardi,
- acqua di fior d'arancio,
- Grand Marnier,
- sale.

Lavorate la ricotta con g 80 di zucchero e 2 cucchiaini di acqua di fior d'arancio, ottenendo una crema.

Distribuitela in 8 stampini pennellati di acqua di fior d'arancio, alternando alla crema di ricotta pozzetti di savoiardi inumiditi di Grand Marnier (calcolate un biscotto e mezzo per ogni zuccotto).

Passate gli stampini in frigorifero per una notte.

Poco prima di servire, montate gli albumi in neve ben soda con un pizzico di sale e lo zucchero rimasto (g 100).

Sformate gli stampini in piatti che possano passare direttamente dal forno alla tavola, ricoprite gli zuccotti con gli albumi montati, fatti uscire da una tasca di tela con bocchetta grossa, spizzata, quindi passateli in forno a 250° per circa 5-7 minuti; portate in tavola i dolcetti caldi guarniti, a piacere, con un velo di salsa ai lamponi.

Per la salsa ai lamponi, lasciate macerare per un paio d'ore g 400 di lamponi con 4 cucchiaini di zucchero, il succo di un limone e due cucchiaini di grappa; cuocete fino a rendere il fondo sciropposo, quindi frullate, riportate su fiamma moderata, aggiungendo un cucchiaino di fecola, e fate leggermente addensare.

Servite la salsa fredda.