

CREMA DI RICOTTA DELLA NONNA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di ricotta,
- 120 g di zucchero,
- 3 tuorli d'uovo,
- 1 bicchiere di latte,
- 1/2 bicchiere di alchermes,
- 1 cucchiaio di zucchero vanigliato,
- 1 pizzico di cannella,
- 1 scatola di biscotti savoiardi.

Sciogliere la ricotta con il latte, poi unire tutti gli altri ingredienti, esclusi i biscotti, sbattendo per circa 1 ora con 1 cucchiaio di legno.

Comporre il dolce in 1 vassoio alternando gli strati con i savoiardi bagnati nel liquore.

Livellare l'ultimo strato di ricotta con la lama di 1 coltello bagnata nell'acqua bollente.

Guarnire a piacere e mettere in frigo per qualche ora.