

CREMA DI RICOTTA

INGREDIENTI:

- gr. 200 di ricotta
- gr. 50 di frutta candita preparata precedentemente
- gr. 50 di cioccolato fondente
- gr. 150 di zucchero
- n. 1 bustina di vaniglia
- --- buccia d'arancia candita preparata precedentemente
- --- zucchero a velo q. b.

PROCEDIMENTO:

Lavorare la ricotta con lo zucchero, fino ad ottenere una crema omogenea, aggiungete la vaniglia, la frutta candita a dadini, (lavare 1 arancia, 1 mandarino, 1 limone, tagliare la buccia a dadini e immergerli in un piccolo recipiente) il cioccolato a scagliette e riempite i cannoli, decorate con le bucce d'arancia candite tagliate a striscioline, spolverate con zucchero a velo e mettere in frigorifero per mezz'ora prima di servire.