



CRÈME DE RICOTTA AÉRÉE AU SABA



Amore per la tradizione.

POUR 4 PERSONNES, TEMPS DE PRÉPARATION : 1 h,
DIFFICULTÉ : SIMPLE

Ingrédients

250 g	de ricotta
250 ml	de crème fraîche
100 g	de sucre en poudre
4 cs	de Saba
250 g	de fraises menthe poivrée

Préparation

1. Mettre la ricotta et le sucre glace dans un saladier et mélanger au batteur électrique jusqu'à obtention d'une masse crémeuse. Fouetter la crème et l'incorporer délicatement à la crème à la ricotta et au sucre glace. Mettre au frais pendant environ 30 minutes.

2. Répartir une cuillère à soupe de saba dans chacun des verres préparés. Ajouter ensuite avec précaution la crème de ricotta et de sucre glace. Couper les fraises en dés et les répartir dessus. Garnir de menthe et servir.

3. Notre Limoncello de Mazetti et les biscuits au beurre, chocolat et fleur de sel de Marabissi se marient à merveille.

CRÈME DE RICOTTA AÉRÉE AU SABA

Ce dessert léger et fruité à base de ricotta est rapide à préparer et délicieux. Le Saba de Giusti confère au dessert une note particulière et soutient parfaitement les arômes fruités et sucrés.

Produits recommandés



Saba - moût de raisin épais
Art : 034629



Biscuits de beurre chocolat, fleur
de sel - boîte, Art : 003156



Limoncello, 30 % Vol.
Art : 142716