



BUDINO DI RICOTTA E ARANCE

Ingredienti

400 gr di ricotta di mucca asciutta
100 gr di zucchero
2 uova
2 arance
Cioccolato fondente a piacere

Procedimento

Separare i tuorli dagli albumi e montare questi ultimi a neve ben ferma.

Setacciare la ricotta e raccogliere il passato in una ciotola, unire la scorza grattugiata di un'arancia.

Montare i tuorli con lo zucchero fino a ottenere una montata chiara e spumosa, unirla delicatamente alla ricotta.

Da ultimo, amalgamare delicatamente anche gli albumi montati.

Versare il composto in stampi monoporzione unti di olio di mandorla dolce e spolverizzati di zucchero.

Cuocere i budini, a bagnomaria, in forno caldo a 180° per 40 minuti circa.

Sformare delicatamente appena saranno tiepidi e servirli con cioccolato fondente grattugiato e spicchi di arance, pelate al vivo.