Aprile 2011

La ricotta è un formaggio intelligente : serve in molte ricette , è digeribilissimo , non contiene molte calorie ed è raccomandato anche nelle diete , perché qualche volta sostituisce la panna .
Approfittando di tutte le sue buone qualità vi passo 2 ricette in cui fa la parte del leone

<< ***ricette della nonna Anna*** >>

budino caramellato di ricotta

dosi per 4 persone

gr. 350	di ricotta
1 barattolo	di latte condensato
3	uova
2 cucchiai	di zucchero
2 cucchiai	di farina
½ tazza	di acqua

** mettere lo zucchero con i cucchiaio d' acqua in un pentolino e farlo sciogliere a fuoco dolce e far caramellare
** versare il caramello in uno stampo da budino e farlo scorrere sulle pareti finchè si raffredda

** in una ciotola sbattere le uova con l' altro cucchiaio di zucchero
** aggiungere la ricotta , la farina ed il latte condensato mescolando bene e amalgamano il tutto

** versare nello stampo da budino con lo zucchero caramellato
** mettere lo stampo a cuocere a bagnomaria nel forno già caldo a 180° per circa un' ora

** togliere il budino dal forno e farlo raffreddare -
metterlo in frigo fino al momento di servire
** rovesciare il budino sul piatto di servizio irrorandolo con il caramello

Il recipiente contenente l' acqua per la cottura a bagnomaria deve avere un diametro di circa cm. 5 maggiore di quello contenente la preparazione da cuocere e l' acqua deve arrivare a circa metà altezza dello stesso