

Coppette di ricotta

dessert per 6 persone

Ingredienti

<i>Uova da 70/75 g</i>	<i>n</i>	<i>2</i>
<i>Zucchero meglio se a velo</i>	<i>g</i>	<i>100</i>
<i>Sale - pizzichi</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Ricotta fresca</i>	<i>g</i>	<i>200</i>

<i>Cognac - cucchiaini</i>	<i>n</i>	<i>2</i>
<i>Savoardi</i>	<i>n</i>	<i>6</i>
<i>Caffè espresso freddo - chicchere</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Cioccolato fondente</i>	<i>g</i>	<i>80</i>

• Preparazione

- Preparate una tazzina di caffè lasciandola raffreddare in una fondina
- Servendovi di un coltello rompete a scaglie il fondente che avevate messo precedentemente in frigorifero
- Frullate a lungo uovo, un pizzico di sale e zucchero (per fare più in fretta usate quello a velo fatto da voi)
- Amalgamatelo adagio adagio nella ricotta (l'uovo nella ricotta e non viceversa) in modo da ottenere una crema omogenea
- Unite il cognac e versate il mélange ottenuto in eleganti coppette alte e strette
- Cospargetevi sopra il cioccolato
- Mettete le coppette in frigorifero per un poco di tempo a raffreddare
- Solo **poco prima** di servire intingete **molto velocemente** i savoiardi nel caffè e completate il vostro dessert infilandoli verticalmente nelle coppette

Questo è un dessert digeribile e delicato. Se volete arricchirlo facendo un peccato di gola, aggiungete un poco di mascarpone