

Budino Di Ricotta Alla Romana

Passate 2 volte al setaccio la ricotta raccogliendola in una terrina. Incorporatevi lo zucchero a velo e, aggiungendole una alla volta, le uova intere e i tuorli. Mescolate il composto con un cucchiaino di legno, facendo amalgamare perfettamente gli ingredienti; aggiungetevi quindi la cannella, la buccia dei limone grattugiata e il sale. Imburrate abbondantemente lo stampo, cospargetelo di pangrattato e riempitelo con il composto preparato. Ponete lo stampo in forno preriscaldato a 180 gradi e fate cuocere il budino di ricotta per 40 minuti circa. Togliete lo stampo dal forno e passate attorno al bordo la lama sottile di un coltello. Sformate il budino sul piatto di portata e fatelo raffreddare completamente. Preparate la finitura. Con un pelapatate ad archetto ricavate dal cioccolato tanti riccioli, facendoli cadere, in armonioso disordine, sulla sommità del budino e tutt'attorno ad esso, sul piatto di portata.

Ingredienti

300 G Ricotta Romana
150 G Zucchero A Velo
3 Uova
2 Tuorli D'uovo
1 Pizzico Cannella In Polvere
1 Limone
Sale
Per Lo Stampo:
30 G Zucchero
20 G Pangrattato
Per La Finitura:
100 G Cioccolato Al Latte

Note

Luogo: Lazio. Luogo: Roma.