

Amaretti con crema di ricotta e miele



INGREDIENTI

Dosi per 4 persone:

400 g di fragole
100 g di amaretti
1/2 limone
250 g di *Ricotta
Germani*
1 cucchiaio di miele
liquido
100 g di panna
foglie di menta per
guarnire

PREPARAZIONE

Lavate le fragole, tagliatele a dadini e zuccheratele.

Mettete gli amaretti in un sacchetto e tritateli grossolanamente.

Lavate il limone asciugatelo e grattugiate la scorza.

In una ciotola lavorate a crema la ricotta con il miele, la scorza del limone e la panna.

Incorporate gli amaretti, le fragole, mescolate e dividete il tutto in coppette singole.

Guarnite con le foglie di menta e servite.

BUON APPETITO

