



Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



Bicchierino con panettone alla ricotta e cacao amaro

LE RICETTE DI PAOLO PAOLILLO

INGREDIENTI

per 10 persone

Panettone kg 1
Caffè ml 200
Ricotta kg 1
Cacao amaro gr 150
Cioccolato in gocce gr 100

PROCEDIMENTO

Prendere il panettone e tagliarlo in modo tale da poterlo inserire adeguatamente nel bicchiere.

In una ciotola frustare la ricotta con il cacao amaro fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere le gocce di cioccolato e mettere il composto ottenuto all'interno di una sacchetta per pasticceria con una bocchetta rigata.

Inzuppare i dischi di panettone nel caffè precedentemente preparato e alternarli alla crema di ricotta all'interno del nostro bicchiere.

Spolverare con cacao amaro e servire.