



Budino di ricotta (altra versione) - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Budino di ricotta - altra versione
dalla chat con Rosaria, ieri sera.

ingr:

250 gr. ricotta
50 gr. di zucchero
2 uova intere
2 cucchiaini di maizena
vaniglia
il succo di un limone
10 gr. di colla di pesce.

Amollare la gelatina nel succo del limone in un pentolino, dopo 10 minuti passare sul fuoco al minimo, finchè è bene sciolta.

Mettere tutti gli altri ingredienti in un contenitore e frullare bene.

Versare la gelatina e il limone, amalgamare bene, poi versare nello stampo e far cuocere a 180° per 25 minuti.

Pronto.

La prossima volta aspetto che sia ben freddo prima di capovolgerlo sul piatto, e metterò 100 gr. di zucchero.



[Vai alla discussione sul forum](#)