

Ricette a quadretti

Cestini al cioccolato con ricotta e frutti di bosco



In questo periodo dell'anno **il tempo non è mai abbastanza**, tra acquisto dei regali, preparativi per la cena della vigilia ed il pranzo di Natale e aperitivi e cene con tutti gli amici per scambiarsi gli auguri...

Perciò ecco qui la ricetta per un **dessert velocissimo** da preparare ma che farà comunque la sua figura quando lo servirete in tavola!

N. porzioni: 6

Tempo: 20 min

Ingredienti

- 200 gr cioccolato fondente
- 300 gr ricotta
- 80 gr zucchero a velo + 1 cucchiaio
- 100 ml panna fresca
- 250 gr frutti di bosco freschi o surgelati
- succo di 1 limone

Istruzioni

1. Far sciogliere a bagnomaria il cioccolato e versarne un paio di cucchiaini dentro 6 pirottini di alluminio, coprendo bene il fondo e facendo aderire il cioccolato sulle pareti ruotando il pirottino.

2. Riporre in frigo per due ore.
3. Preparare la crema.
4. Lavorare la ricotta con lo zucchero a velo; a parte montare la panna ben ferma e quindi aggiungerla alla crema di ricotta poco per volta, mescolando dal basso verso l'alto.
5. Riporre la crema in frigo fino al momento di servire.
6. Mettere i frutti di bosco in una padella con un cucchiaino di zucchero a velo e il succo di un limone e far cuocere a fiamma bassa per qualche minuto; lasciar raffreddare a temperatura ambiente.
7. Riprendere i pirottini di alluminio e inciderli delicatamente con le forbici (in verticale) per eliminarli ed ottenere le coppette di cioccolato.
8. Mettere la crema in una sac à poche e riempire le coppette di cioccolato, quindi guarnire con la salsa di frutti di bosco (fredda, altrimenti le coppette si scioglieranno!).