

## **Spuma di ricotta con frutti di bosco**

Ingredienti per 4 persone:

200 g ricotta  
100 g succo limone  
50 g zucchero  
8 g gelatina in fogli  
60 g albumi  
400 g frutti di bosco misti  
70 g zucchero

Esecuzione:

Mettere i fogli di gelatina in una ciotola con 50 g di acqua fredda.

Portare a ebollizione in una casseruola il succo di limone con lo zucchero, mescolando fino al suo completo scioglimento.

Togliere dal fuoco, unire la gelatina e la sua acqua, mescolare facendola sciogliere.

Lavorare la ricotta con le fruste fino a renderla spumosa e aggiungere lo sciroppo di zucchero e limone.

Montare a neve gli albumi con qualche goccia di limone e unirla delicatamente al composto.

Versare in uno stampo o in più stampi mono porzione foderati di pellicola alimentare.

Far riposare in frigorifero almeno 3 ore.

Lavare i frutti di bosco e asciugarli delicatamente.

Frullare la metà dei frutti con lo zucchero, filtrarlo e metterlo da parte.

Servire la spuma di ricotta con la salsa ai frutti di bosco e decorare con i restanti frutti interi.