

Dolce di ricotta della Zia Pia

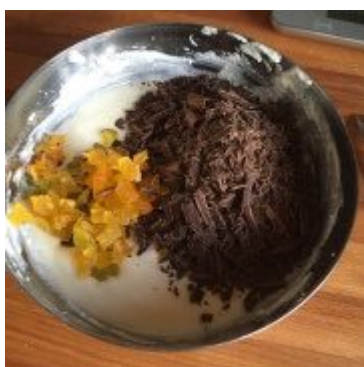
La Zia Pia, zia di mio padre, io la ricordo sempre ai fornelli, nei suoi vestiti a fiori. Questo è il suo dolce di ricotta, che spero si tramanderà di generazione in generazione nella nostra famiglia.



Ingredienti:

- 1/2 Kg di ricotta fresca di mucca
- 2 etti di zucchero a velo
- 50/60 gr di cedro candito fresco
- 2 etti di cioccolato fondente
- 12/14 savoiardi (quanti ne servono per foderare e ricoprire tutto lo stampo scelto)
- alchermes o misto per dolci + poco latte

Lavorare la ricotta con lo zucchero a velo fino ad ottenere una crema vellutata. Aggiungere il cedro candito, tagliato a pezzetti molto piccoli, e la cioccolata spezzettata molto bene col coltello.



Con un coltello a lama seghettata tagliare con cautela i savoiardi a metà (nel senso della lunghezza), tuffarli nell'alchermes diluito con qualche cucchiaino di latte, e foderare uno stampo quadrato o rettangolare. Versare la farcia all'interno, aggiungendo ai lati se serve un altro giro di savoiardi.



Coprire con altri mezzi savoiardi imbevuti e pressare molto bene.



Coprire con pellicola e porre in frigorifero per almeno un paio d'ore (ancora meglio per tutta la notte). Sformare e lasciare fuori dal frigorifero 10 minuti prima di servire.

