

Mousse di ricotta in salsa di fragole

Semplice, e allo stesso tempo molto raffinata. E' fondamentale però che la ricotta sia di ottima qualità, va comprata in latteria o in un fornito negozio di formaggi, più densa possibile e rigorosamente di pecora.

Ingredienti per 6 persone:

per la salsa di fragole:

- 300 gr di fragole
- 150 gr zucchero semolato fine
- 1/2 bicchiere di marsala

per la mousse:

- 300 gr di ricotta di pecora molto densa
- 250 gr di panna fresca da montare (1/4 lt.)
- 60 gr zucchero a velo
- 80 gr zucchero semolato fine

per guarnire:

- 6/12 fragole con il picciolo
- menta fresca (12 foglie)

Preparare la salsa: lavare le fragole e togliere i piccioli. Frullare molto bene ottenendo una crema fine. Aggiungere lo zucchero e mescolare bene. Aggiungere il marsala ed incorporare, dopodichè passare tutto al colino per togliere i semi.

Mettere a raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora.

Per la mousse, montare la panna con lo zucchero a velo, ben soda, e tenere a parte. Stemperare la ricotta con lo zucchero semolato molto bene con una forchetta, fino ad ottenere una crema, dopodichè passare al colino per togliere i grumi. Se la

ricotta fosse troppo dura aggiungere un poco alla volta un goccio di latte, solo quel tanto che basta per riuscire a lavorarla.

Aggiungere la panna montata, incorporando con un cucchiaino dal basso verso l'alto per non smontare.

Mettere a raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora.

Comporre il dolce usando piattini da frutta, versare 3 cucchiaini di salsa alle fragole sul fondo, allargare a specchio e sopra la salsa versare (se possibile con il sac-à-poche per ottenere un effetto più pulito) una cucchiainata abbondante di mousse, e guarnire con un paio di fragole intere tagliate a ventaglio nel senso della lunghezza. In alternativa formare 3 quenelle con i cucchiaini e adagiare piano nel piatto. In ultimo, guarnire con 2 foglie di menta fresca.