



Mousse di Limoncello Caprese e fragole

Ingredienti

250 g. di ricotta vaccina
2 albumi d'uovo
150 ml. di limoncello di Capri
150 g. di zucchero a velo
350 g. di fragole
6 g. di gelatina in fogli
menta q.b
sale 1 pizzico

Preparazione

Pulite delicatamente le fragole con un telo, passatele sotto l'acqua fredda, asciugatele e tagliatene 300 g. a fettine. Mettetele in una ciotola con 150 ml. di limoncello e 20 g. di zucchero a velo e fatele riposare in frigorifero per circa 1 ora. Mettete la gelatina a bagno nell'acqua fredda.

Unite alla ricotta lo zucchero a velo rimasto e 2-3 cucchiari della salsa al limoncello delle fragole, lavorate il composto con la forchetta e passate al setaccio in modo da ottenere una crema liscia ed omogenea. Fate scaldare il limoncello rimasto, unitevi la gelatina strizzata e fatela sciogliere bene.

Lasciate raffreddare ed aggiungete il limoncello-gelatina alla ricotta. Prestate attenzione, mescolando spesso che la ricotta non solidifichi troppo.

Montate a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale e molto delicatamente incorporateli alla crema di ricotta.

Distribuite 2-3 fettine di fragole sul fondo delle coppette, ricoprite di mousse e lasciate rassodare il dessert in frigorifero.

Decorate il dolce con le fragole rimaste tagliate a metà e qualche foglia di menta.