

CREMA DI RICOTTA E MIELE AL PORTO

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
		20 minuti circa		

INGREDIENTI:	
125 gr.	Ricotta
2 cucchiaini	Miele
30 gr.	Mandorle tritate
30 gr.	porto
	Vanillina
	Scorza di mezzo limone
	Mandorle e noci per guarnire

PREPARAZIONE:

Mescolate bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema omogenea.
Distribuite in coppette e guarnite con mandorle e noci.
Tenere in frigo fino al momento di servire.