

CREMA DI RICOTTA, MIELE E FRAGOLE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
		20 minuti circa		

INGREDIENTI:	
125 gr	Ricotta
2 cucchiaini	Miele
A piacere	Fragole, noci e mandorle
	Biscottini per guarnire

PREPARAZIONE:

Amalgamare la ricotta con il miele, mescolando energicamente.

Lavate e tagliate le fragole e sistematele in una ciotolina.

A parte servite la crema guarnita con mandorle e noci tritate ed accompagnata dai biscottini.