# Mousse di ricotta con fragole

## Ingredienti

125  g di ricotta  di pecora

125 g di ricotta di mucca

150 g di panna fresca

125 g di zucchero

2-3 gocce di essenza di mandorle

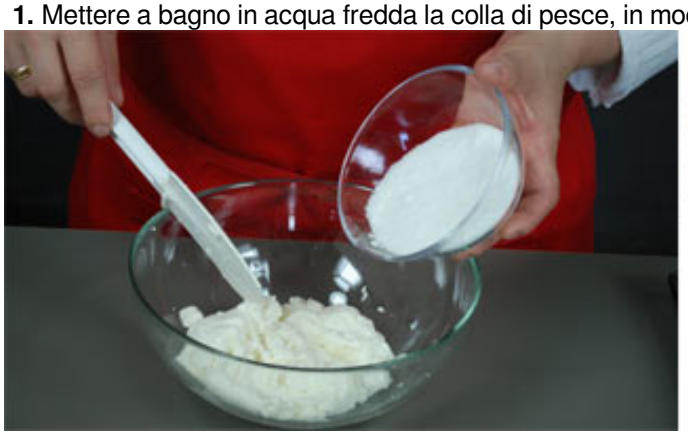
1 foglio di colla di pesce (4-5 grammi)

250 g di fragole

## Preparazione




**1.** Mettere a bagno in acqua fredda la colla di pesce, in modo che si ammorbidisca e setacciare la ricotta.





**2.** Unire 100 g di  zucchero e l’essenza di mandorle e mescolare bene fino a far sciogliere completamente lo zucchero.




**3.** Strizzare appena la gelatina, porla in una casseruola e scioglierla fiamma dolce o a bagnomaria.

**4.** Unire la gelatina al composto e amalgamare bene il tutto.




**5.** Con uno sbattitore elettrico montare la panna ed incorporarla con delicatezza al composto di ricotta, mescolando dal basso verso l'alto in modo da non sgonfiare la preparazione.

**7.** Lasciare rassodare il tutto in frigorifero per circa 30'.




**8.** Mondare e tagliare le fragole a cubetti.





**9.** Aggiungere 25 g di zucchero alle fragole e lasciare macerare per circa 10’.

**10.** Riempire un sacchetto da pasticceria con la mousse di ricotta.





**11.** In un bicchiere versare un po’ di fragole, spremere la mousse e terminare con altre fragole. A piacere decorare con filetti di mandorle e foglioline di menta e una spolverata di zucchero a velo.

**10.** Porre in frigorifero a rassodare per circa due-tre ore prima di servire.




## Note e... Sonia consiglia

**a)** L’essenza di mandorle può essere sostituita da vaniglia.

**b)** Evitare di usare la crema di ricotta.

**c)** Usare altra frutta come pesche

**Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo**