La ricetta della Crema di Ricotta siciliana per i dolci: pronta in 5 minuti

Autore: Redazione

Data: 09 Gennaio 2020

La **crema di ricotta** siciliana per i dolci è una prelibatezza velocissima da preparare. È famosa per essere il ripieno di alcuni dei dolci più famosi della cucina siciliana, come la cassata e i cannoli, ed è protagonista di tante leccornie, come **cartocci** e **iris**.

La sua bontà è tale da poterla mangiare anche come semplice **dolce al cucchiaio**. Insomma, si tratta di una preparazione davvero unica! Per farla in casa vi servono pochi minuti: potete arricchirla come preferite, con gocce di cioccolato, frutta secca o canditi.

Ricetta Crema di Ricotta

Ingredienti

- 500 g di ricotta
- 100 g di zucchero semolato o a velo
- 1/2 bustina di vanillina
- 50 g di gocce di cioccolato

Procedimento

1. Setacciate la ricotta e mettetela in una terrina.
2. Aggiungete lo zucchero, la vanillina e un pizzico di sale.
3. Mescolate tutto con cura, fino a quando non otterrete una crema omogenea.
4. Unite il cioccolato.
5. La crema è pronta! Gustatela come preferite.

N.B. Qualora non voleste utilizzare la vanillina, potete aggiungere altri 100 g di zucchero.

Buon appetito!

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/ricetta-della-crema-di-ricotta-siciliana/

Generato il 05/12/2025