Crema di latte e ricotta, una dolce ricetta siciliana

Autore: Redazione

Data: 10 Gennaio 2020

La **crema di latte e ricotta** è una versione alternativa della classica crema di ricotta siciliana, che include tra gli ingredienti il latte e l'amido. La crema di ricotta, nella versione più semplice, viene utilizzata come farcitura per alcuni dei **dolci siciliani** più famosi, come cassata, **cannoli** e cassatelle. Qualora aveste voglia di provare qualcosa di un po' diverso, vi consigliamo di sperimentare la **ricetta** che vi suggeriamo oggi. La potete mangiare come un dolce al cucchiaio, oppure utilizzare come ripieno per crostate.

Ricetta crema di latte e ricotta

Ingredienti per 6 persone

- 500 g di ricotta
- 2,5 dl di latte

- 30 g di amido per dolci
- 150 g di zucchero semolato
- vanillina
- cioccolato fondente a scaglie
- zuccata a dadini

Procedimento

1. Stemperate l’amido nel latte.
2. Aggiungete 50 g di zucchero e un pizzico di vanillina, quindi fate addensare su fiamma moderata.
3. Setacciate la ricotta e amalgamatela con lo zucchero rimasto.
4. Mescolate tutto alla crema e passate il composto al setaccio.
5. Fate intiepidire la crema e conditela con cioccolato e zuccata a piacere.

Buon appetito!

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/crema-di-latte-e-ricotta-ricetta/

Generato il 08/12/2025