

Tortine ricotta e limoncello

100 gr di ricotta
2 uova
2 cucchiaini di fecola di patate
50 gr di limone candito
2 cucchiaini di zucchero di canna grezzo
1 cucchiaino di limoncello

per servire: 50 gr di uvetta bagnate nel limoncello

Sbattere i rossi d'uovo con lo zucchero, unire la ricotta setacciata, la fecola, i canditi, il limoncello.
Montare a neve i bianchi e unirli all'impasto.
Mettere negli stampini e informare a 180 gradi per 20 minuti circa.
Servire mettendo al centro l'uvetta con il limoncello dove è stata a mollo.

