

FORMAGGIO AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di formaggio bianco,
- 100 g di zucchero,
- 150 g di panna fresca,
- 3 uova,
- 2 limoni,
- 1 pizzico di sale.

Sbattete tre tuorli con lo zucchero, aggiungetevi il formaggio e mettete il tutto nel frullatore. Aggiungete ora la panna fresca e frullate ancora. Montate a neve i tre albumi con un pizzico di sale e incorporateli all'impasto. Raschiate la buccia dei limoni ben lavata e unite anche questa. Ponete il formaggio così ottenuto in frigo per almeno tre ore prima di servire.