



## **Ingredienti**

- 1 uovo grande
- 150g di ricotta vaccina cremosa
- 2 cucchiaini di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di vino marsala
- 2 cucchiaini di marronata
- 2-3 biscotti McVitie's Digestive al Cioccolato al Latte

## **Preparazione**

Montare il tuorlo con lo zucchero, a lungo, fino ad ottenere un composto chiaro e gonfio (fare questo passaggio a bagnomaria se si vuole dare una leggera cottura all'uovo).

Mescolare la ricotta con la marronata (in alternativa marmellata di castagne) e il vino fino ad ottenere una crema fluida; unire delicatamente alle uova.

Da ultimo, incorporare l'albume montato a neve ben ferma con un pizzico di sale.

Riempire i bicchieri o le coppette scelte e sbriciolare grossolanamente i biscotti al centro.

<http://carotinabbrustolita.blogspot.it/2013/03/digestive-al-cioccolato-e-mousse-di.html>