

## Mousse di agrumi con pinoli e cannella



### Ingredienti

- Ingredienti per meringa:
- 75g albumi
- 150g zucchero
- Inoltre:
- 20g succo di limone filtrato
- 20g succo di arancia filtrato
- 200g ricotta
- 10g zucchero a velo
- 2 pizzichi cannella macinata CANNAMELA
- Ingredienti per decorazione:
- 25g pinoli
- Scorzette di agrumi



Porzioni  
6 persone



Portata  
Dolce



Tempo  
20 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In padella



Kcal per  
persona  
181\*



## Preparazione

- 1** Tostare i pinoli in padella e tenere da parte.
- 2** Meringa: sbattere gli albumi e, quando inizieranno a montare, versare lo zucchero in due riprese.
- 3** Lavorare la meringa fino a renderla lucida e soda.
- 4** Sbattere la ricotta con lo zucchero a velo e aromatizzare con il succo degli agrumi e la cannella macinata CANNAMELA.
- 5** Incorporare alla meringa la ricotta.
- 6** Dividere la mousse nelle coppe.
- 7** Decorare le coppe con i pinoli tostati e scorze di agrumi.