

## IL MANGIARE DEGLI ANGELI

*Semplice e delicata, questa crema di ricotta porta in sé gli aromi medievali delle acque profumate e delle essenze naturali, tipiche del periodo e fortemente diffuse nel mondo arabo, molto vicino a quello spagnolo.*

### INGREDIENTI

Ricotta (meglio se di pecora), zucchero o miele, acqua di rose o di arancio.

### PREPARAZIONE

Schiacciare la ricotta (anche semplicemente con una forchetta) e mescolarla allo zucchero: la quantità del dolcificante, che può essere anche il miele, si può valutare in base ai gusti personali, a seconda della dolcezza che si vuole raggiungere. Amalgamare bene e profumare con alcune gocce di acqua di rose o aroma di arancio. Disporre in ciotoline e servire.