

# COCCOLE....AL MIELE!



CARISSIMI BAMBINI, DELL'ALVEARE IO SONO LA CUOCA E CON IL MIELE  
MODESTAMENTE IN CUCINA ME LA CAVO EGREGIAMENTE....

TORTE AL MIELE E BIGNE' PER TUTTI I GUSTI CE N'E'.....

VOLETE ASSAGGIARE?

SON PROPRIO QUI PER FARVI PROVARE.....

SQUISITI!!!!!!



PRIMAVERA

## Bocconcini di miele, fragole e formaggio

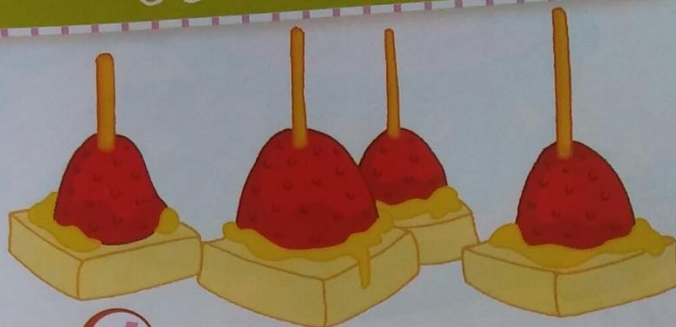
### INGREDIENTI

200 g  
di pecorino  
fresco

20 fragole

miele

Per 20 bocconcini



1

Tagliamo il pecorino fresco a fette alte al massimo 1 cm e suddividiamo ogni fetta in quadratini di circa 4 cm di lato.

2

Laviamo le fragole, asciugiamole e priviamole del picciolo con un taglio netto che crei una base d'appoggio.



3

Disponiamo su ogni quadratino di formaggio una goccia di miele e una fragola. Fermiamo il tutto con uno stecchino e serviamo.

IN CUCINA!

**PRIMA VERA**

### Crema di ricotta al miele

**INGREDIENTI**

- 250 g di ricotta
- 50 g di miele
- 125 ml di panna fresca
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 limone
- 250 g di fragole
- Latte

**1** Scaldiamo il miele con un po' di latte, poi togliamolo dal fuoco e incorporiamo un tuorlo, sbattendo. Lasciamo raffreddare e quindi aggiungiamo la ricotta, il succo e la scorza grattugiata di un limone.

**2** Montiamo a parte la panna e aggiungiamola quindi delicatamente alla crema. Uniamo qualche fragola tagliata a pezzetti.

**3** Versiamo nelle coppette e serviamo guarnendo con fettine di fragola.

118

AVETE GRADITO?

BUON APPETITO!