

# Bignè ricotta e limoncello

Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 0

Dosi per 4 persone

In una ciotola amalgama bene la ricotta con lo zucchero, il limoncello, il cedro candito a dadini e la cioccolata tritata.

Taglia la calotta dei bignè e farciscili con la crema di ricotta, quindi richiudili. Disponili su un vassoio, decorali con una spolverata di zucchero a velo, passali in frigorifero per 10 e servili.

## Ingredienti per 4 persone

- 20 bignè pronti
- 400 g di ricotta
- 60 g di zucchero
- cedro candito
- 80 g di cioccolato fondente
- 1/2 bicchiere di limoncello
- zucchero a velo