

Bicchierini di ciliegie al timo su crema di ricotta e mascarpone

scritto da Lisa Corsoni | 04/07/2020



Un dessert semplice e fresco per l'estate, preparato con un frutto irresistibile e una particolarissima balsamicità data dall'erba aromatica

I **bicchierini di ciliegie al timo su crema di ricotta e mascarpone** sono perfetti per chi ha poco tempo ma non riesce a fare a meno di un dolce al cucchiaino anche durante i giorni più caldi della stagione estiva. La particolarità di questo dessert è che non si utilizza il forno e l'unico ingrediente che subisce una breve cottura sono le ciliegie.

Un dessert da costruire con la fantasia

Qui vi racconteremo come preparare i **bicchierini di ciliegie al timo con crema di ricotta e mascarpone** ma potete anche decidere se realizzare una base croccante al cacao oppure riciclare biscotti rimasti in dispensa.

Ciò che rende particolarissimo la nostra ricetta è il timo che sprigionerà il suo aroma forte e pungente durante la cottura delle ciliegie. Tale abbinamento per quanto possa sembrare un po' insolito, vi farà apprezzare l'utilizzo delle [erbe aromatiche](#) nei dolci, cucchiaino dopo cucchino.