

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fragole alla crema

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

400 g fragole
3 uova
30 g zucchero
1
5 dl vino moscato
4 palline sorbetto di limone
menta

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a fette le fragole, disporle in coppette, formando delle coroncine.
Montare i tuorli con lo zucchero con una frusta elettrica, quindi diluire lentamente con il vino, mettere a bagnomaria e, sempre mescolando, far addensare lo zabaione.
Disporre nel mezzo delle corone di fragole lo zabaione caldo, decorare con foglie di menta, servire subito.