

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato allo zabaione

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1/2 l di latte
- 170 g di zucchero
- 150 g di panna da montare
- 4 tuorli
- 1 dl scarso di Marsala.

PREPARAZIONE

1 In un recipiente, unire il latte e metà della panna senza montarla, mettere sul fuoco fino a che inizia l'ebollizione e poi spegnere.

Sbattere i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso, unire la rimanente panna e mescolare.

Versare un pò alla volta il latte caldo.

Rimettere tutto il composto nella pentola sul fuoco, a fiamma bassa, mescolando per un

paio di minuti, facendo attenzione che non si alzi il bollore, quindi spegnere e lasciar raffreddare.



- 2 Quando la crema è completamente fredda, unire il Marsala, facendo ben incorporare, versare il tutto nella gelatiera e preparare il gelato.





3 Ecco il risultato:

