

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## La rusumada

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

- 4 uova
- 4 cucchiaini di zucchero
- 4 bicchieri di vino rosso.

### PREPARAZIONE

- 1 Sbattete i tuorli d'uova in una terrina. Montare a neve l'albume ed aggiungetevi i tuorli e, sempre sbattendo incorporate anche il vino.

Se sostituite il vino con il marsala e procedete ad una lenta cottura insieme ai tuorli d'uovo senza arrivare all'ebollizione, otterrete lo zabaglione.