

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zabaglione

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 4 tuorli
- 4 cucchiaini di zucchero
- 6 cucchiaini di vino bianco o marsala

PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una casseruola con il manico tutti gli ingredienti. Mettetela poi in un'altra pentola più grande contenente dell'acqua calda, portate il tutto sul fuoco e con l'aiuto di un frullino montate lo zabaglione fino a quando sarà diventato soffice, gonfio e leggero stando attenti a non farlo bollire. Servite subito.

Alcuni amano aggiungere un biscotto tritato o un amaretto perché nei bujon l'elemento base era il pane raffermo.