

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zabaione

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Lo **zabaione** è più di una crema, da solo può tranquillamente essere servita come dolce a fine pasto; ha pochissimi ingredienti ma proprio per questo è una preparazione speciale. Le uniche accortezze? Cuocerlo a bagnomaria senza avere fretta e usare uova freschissime! Si tratta di di una preparazione antichissima a base di uova con aggiunta di liquore o caffè.

Lo zabaione è una crema dolce e golosa che piace sempre a tutti!

Provate lo in un bicchiere, magari con della frutta fresca, a mangiarlo a cucchiainate oppure messo sul pandoro durante i giorni natalizi: una vera bontà!

INGREDIENTI

TUORLO D'UOVO 4

ZUCCHERO 80 gr

VINO LIQUOROSO mezzi gusci d'uovo - 4

PER SERVIRE

LAMPONI freschi -

RIBES BIANCO

FRAGOLE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare lo zabaione, dividete i tuorli dagli albumi conservando un mezzo guscio d'uovo.



- 2 Montate i tuorli con lo zucchero utilizzando una frusta a mano o elettrica.



- 3 Versate i tuorli montati in una ciotola a bagnomaria e aromatizzateli con 4 mezzi gusci d'uovo di Verduzzo Friulano.



- 4 Montate lo zabaione mantenendolo a bagnomaria fino a che risulti della densità desiderata.



- 5 Servite lo zabaione in bicchieri da Martini stratificandolo con dei lamponi freschi, decorate ciascun bicchiere con del ribes bianco e una fragolina.



NOTE

Si può fare solo con questo vino?

Lo zabaione si può preparare con diversi tipi di vino, purchè si tratti di un vino liquoroso o anche solo molto profumato. Uno dei vini più classici utilizzati è il Marsala, ma il suo gusto forte non piace proprio a tutti. Per una versione più leggera potete optare per un Moscato, potete utilizzare anche un Porto (bianco per non alterare il colore della crema, o quello rosso se badate solo al sapore e non vi curate troppo dell'aspetto), un vino passito o uno Sherry.

C'è magari un trucchetto per farlo venire perfetto?

Il trucco per avere uno zabaione perfetto è quello di non fare bollire mai l'acqua durante la cottura a bagnomaria. Qualora questo succedesse infatti si formerebbero dei grumi impossibili da eliminare e la crema inevitabilmente "impazzirebbe".

Potrei farcirli una torta?

In realtà lo zabaione è una salsa, quindi è perfetta per accompagnare dei dolci, non per farcirli.

Mi sono avanzate delle uova, cosa potrei farci?

Di ricette per consumare le uova sul sito di [cookaround](#) ce ne sono tantissime, ti lascio due idee: [zuppetella d'uova](#) e [uova al purgatorio](#)