

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zabaione al cedro

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 6 grossi tuorli d'uovo
- 6 cucchiari di zucchero
- vino tipo porto rosso
- 2 grossi cedri freschi
- 30 g di zucchero di canna
- 200 ml di panna fresca da montare.

PREPARAZIONE

- 1 Per fare lo zabaione al cedro, lavorate a spuma in una ciotola i tuorli con lo zucchero semolato. Unite 6 mezzi gusci di porto, mescolate e cuocete lo zabaione a bagnomaria, sbattendolo in continuazione con la frusta per circa 5 minuti. Lavate un cedro, tagliatelo in quarti e poi a fettine sottili e suddividetene i due terzi in 6 bicchieri alti; unite lo zucchero di canna e mettete in frigo. Montate la panna, unitela allo zabaione freddo mescolando con cura per evitare che il composto si smonti e suddividetelo nei bicchieri. Fate gelare in freezer per un'ora circa. Decorate con il cedro rimasto, a fettine, e con

qualche scorzetta tagliata ad ago di pino.

CONSIGLI

Quanto tempo prima posso preparare questo dessert?

Puoi lasciarlo in frigo 12 ore e metterlo in freezer per farlo gelare un'ora prima.

Potrei utilizzare anche altri agrumi?

Certo, anche l'arancia ci sta molto bene.

Adoro il cedro, mi daresti altre ricette per usarlo?

Puoi provare la trota di [ricotta e cedro](#) e i [cavallucci](#)