

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zabajone ricetta facile e golosa

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

TUORLO D'UOVO 6

MARSALA 6 mezzi gusci d'uovo -

ZUCCHERO 6 cucchiari da tavola

Lo **zabajone** è per eccellenza la bomba energetica per grandi e piccini. Quando si vuole appunto fare un carico di energia non c'è nonna che non ne prepari uno al proprio nipote! Di sicuro è una ricetta alla quale anche voi legate dei ricordi famigliari. In molte case si faceva la domenica a colazione quando i ritmi frenetici si potevano abbandonare per un po'. Una ricetta antica ma ancora tanto in voga, buona così ma che ben si presta a numerose varianti. Lo zabajone è una crema delicatissima che piace sempre molto a grandi e piccini! Se non volete mangiarlo golosamente prendendolo col cucchiaino, potete pensare di provarlo all'interno di un gustosissimo [tiramisù](#)!

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare lo zabajone procuratevi per prima cosa due pentole che s'incastriano l'una nell'altra o una ciotola e una pentola per la cottura a bagnomaria. Questo tipo di cottura è fondamentale.

Riunite tutti gli ingredienti nella pentola più piccola o in una ciotola e ponetela sulla pentola più grande con già dell'acqua calda al suo interno.



2 Ponete il tutto sul fuoco e lasciate cuocere, mescolando, fino a quando il composto non s'addensi formando una crema densa.

Trasferite lo zabaione in una ciotola e copritelo con della pellicola a diretto contatto con lo zabajone stesso. Lasciate freddare prima di servire.

Per rendere il composto più areoso e dalla consistenza più leggera potrete unirvi a piacere della panna montata.

Potrete utilizzare lo zabajone sia come crema da servire in coppette che come farcitura di dolci.

CONSIGLI

Non posso cuocere direttamente sul fornello?

No, la salsa è molto delicata. La cottura a bagnomaria è perfetta in questo caso perché il calore è indiretto.

Che origini ha lo zabaione?

Le prime testimonianze di questa ricetta risalgono al 1500 quando alcuni militari in cerca di cibo tornarono con uova e zucchero. Dalla loro forza nel mischiare nascqua una crema deliziosa ed energetica.

Hai qualche trucchetto per non sbagliare la cottura?

L'acqua del bagnomaria non deve mai bollire, in modo che il calore sia dolce ed uniforme.

Mi dai altre ricette di creme per farcire torte?

Sul sito di cookaround ne trovi tante e tutte molto buone. Qui ti consiglio: [crema al mascarpone](#) e [crema all'arancia](#).