

BEVANDE

# Bombardino

---

DOSI PER: 2 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 5 min    COSTO:  
molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile

---



Il **Bombardino** è il simbolo indiscusso dell'inverno e delle vacanze in alta quota. Nato tra le vette innevate come rimedio energetico per gli sciatori, questo cocktail caldo è diventato un classico amato ovunque per la sua irresistibile dolcezza e la sua spinta alcolica. La base è composta da liquore all'uovo riscaldato e brandy (o rum), il tutto coronato da una generosa nuvola di panna montata che lo rende simile a un dessert da sorseggiare.

Per rendere il tuo momento di relax ancora più speciale, potresti accompagnarlo a dei fragranti [ceci in friggitrice ad aria](#) o servirlo dopo una cena a base di [pollo con patate](#). Se ami i sapori intensi, non perderti anche la nostra versione del [gulasch con polenta](#)

o scopri come preparare un perfetto [irish coffee](#).

Realizzare il Bombardino in casa è semplicissimo e richiede pochissimi minuti, ma il successo è garantito dalla qualità degli ingredienti e dalla giusta temperatura di servizio.

## INGREDIENTI PER IL BOMBARDINO

LIQUORE ALL'UOVO tipo Vov o Zabov -  
100 ml

BRANDY 50 ml

PANNA FRESCA LIQUIDA 100 ml

ZUCCHERO A VELO 1 cucchiaio da tè

CACAO AMARO IN POLVERE

## PREPARAZIONE DEL BOMBARDINO

- 1 Monta la panna: Versa la panna fresca ben fredda in una ciotola e montala con la frusta finché non diventa soda e compatta. Se preferisci, aggiungi un pizzico di zucchero a velo mentre monti. Mettila da parte. Riscalda il liquore all'uovo: Versa il liquore all'uovo nel pentolino e scaldalo a fiamma molto bassa. Fai attenzione a non portarlo mai a bollore per evitare che la parte alcolica evapori troppo o che l'uovo "cuocia" rovinando la consistenza. La temperatura ideale è intorno ai 60°C.





- 2 Quando il liquore all'uovo è ben caldo, aggiungi il Brandy (o il Rum scuro) e mescola velocemente per qualche secondo per amalgamare i due sapori. Versa il mix caldo di liquore e Brandy nei due bicchierini, fermandoti a circa due terzi dell'altezza.



- 3 Adagia sopra il liquido una generosa montagna di panna montata. Non essere timido, deve essere abbondante! Tocco finale: spolverizza la superficie della panna con un pizzico di cacao amaro in polvere e servi il tuo Bombardino immediatamente, finché è ben caldo.



## IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: la ricetta classica è naturalmente priva di glutine; assicurati solo che il liquore all'uovo utilizzato sia certificato senza glutine, poiché alcuni marchi possono contenere addensanti.

Versione senza lattosio: utilizza della panna vegetale da montare (come quella di soia o riso) per guarnire il tuo Bombardino, garantendo la stessa golosità senza problemi di digeribilità.

Versione light: per una variante meno calorica, sostituisci la panna montata con una schiuma di latte leggerissima e utilizza un liquore all'uovo a ridotto contenuto di zuccheri.

L'idea vegetariana/vegana: esistono in commercio versioni vegane del liquore all'uovo a base di latte di mandorla o anacardi. Abbinalo a panna di cocco per un risultato 100% vegetale.

L'idea WOW: crea la versione "Calimero" aggiungendo una tazzina di caffè espresso bollente prima della panna; il contrasto tra il nero del caffè e l'oro del liquore creerà un effetto scenografico unico.

## CONSERVAZIONE

Il Bombardino va servito e gustato immediatamente per godere del contrasto tra la base calda e la panna fresca. Se ti avanza della base già miscelata (ma non scaldata), puoi conservarla in frigorifero per al massimo 24 ore, avendo cura di rimescolarla bene prima di scaldarla nuovamente.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: il segreto per un ottimo Bombardino è non far mai bollire il liquore. Scaldalo lentamente a fuoco basso o con il beccuccio del vapore della macchina del caffè: se raggiunge l'ebollizione, la parte proteica dell'uovo potrebbe coagulare, rovinando la consistenza vellutata.

Lo sfizio in più: spolverizza la panna con della cannella in polvere. Per un tocco croccante, aggiungi una granella di nocciole tostate in superficie.

L'idea per i bambini: ovviamente il Bombardino è alcolico, ma puoi preparare una versione analcolica per i più piccoli usando dello zabaione caldo fatto in casa e latte intero, decorando il tutto con marshmallow o biscotti secchi.

Idea antispreco: se hai preparato lo zabaione in casa per il tuo Bombardino e ti sono avanzati gli albumi, non buttarli! Puoi usarli per realizzare delle leggere meringhe.