DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zabaione al marsala

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Temi che la cottura a bagnomaria nasconda insidie o che il risultato sappia troppo di uovo? Preparare un perfetto **zabaione al marsala** è semplice, basta avere un po' di pazienza con le fruste. Il segreto per non farlo impazzire è mantenere un calore dolce: l'acqua del pentolino non deve mai toccare la ciotola. Questa delizia spumosa è ideale a fine pasto con dei frollini, ma le idee per i momenti golosi non finiscono qui. Se apprezzi la tradizione, puoi esplorare la preparazione classica dello Zabaione, oppure usarlo come strato ricco per un tiramisù allo zabaione.

Quando hai voglia di altre consistenze vellutate, prova una crema al torroncino. Per le bevande da fine serata, puoi stupire gli ospiti con un liquore cremoso al pistacchio o, se cerchi un comfort drink

senza alcol, un caldo Golden Milk.

INGREDIENTI PER LO ZABAIONE AL MARSALA

TUORLI D'UOVO 4

ZUCCHERO SEMOLATO 80 gr

MARSALA secco o dolce - 80 ml

PREPARA LA RICETTA

1 Separa accuratamente i tuorli dagli albumi e metti i tuorli nella ciotola in acciaio.

Aggiungi lo zucchero direttamente sui tuorli.

Monta il composto con la frusta in modo energico finché non diventa chiaro, gonfio e spumoso. Non avere fretta in questo passaggio, è il segreto per una consistenza perfetta!

Versa il Marsala a filo sul composto, continuando sempre a mescolare per amalgamarlo bene senza smontare le uova.









2 Prepara il bagnomaria: riempi il pentolino con un paio di dita d'acqua e portala a bollore dolcissimo. Assicurati che l'acqua non tocchi mai direttamente il fondo della ciotola.

Appoggia la ciotola sul pentolino e continua a montare ininterrottamente il composto per circa 10 minuti, fino a quando lo zabaione si gonfierà diventando denso, cremoso e vellutato.

Togli immediatamente dal fuoco per fermare la cottura e versa lo zabaione ben caldo nelle tue coppe. Servilo subito, magari accompagnato da fragranti lingue di gatto o

frollini!





Trucchi, consigli e varianti

Per un risultato eccellente, è fondamentale utilizzare uova freschissime e rigorosamente a temperatura ambiente: monteranno con molta più facilità incamerando aria, il vero segreto per un composto gonfio e spumoso.

La scelta del vino dipende unicamente dai gusti personali: un Marsala dolce restituirà un sapore più rotondo e avvolgente, mentre un Marsala secco bilancerà in modo perfetto l'importante dolcezza dello zucchero.

Se desideri una variante adatta anche ai più piccoli, puoi omettere del tutto il liquore sostituendolo con una pari quantità di latte o panna fresca liquida, profumando i tuorli con i semi di una bacca di vaniglia per esaltarne il sapore.

Conservazione

Lo zabaione dà il meglio di sé se gustato al momento, servito subito nelle coppe finché è ancora ben caldo, gonfio e spumoso. Trattandosi di una preparazione a base di uova che non arrivano a cottura completa, si sconsiglia di conservarlo a lungo. È possibile riporlo in frigorifero per un massimo di 1-2 giorni all'interno di un contenitore di vetro a chiusura ermetica. Prima di consumarlo nuovamente andrà mescolato con delicatezza ed eventualmente scaldato per qualche istante a bagnomaria, tenendo presente che perderà parte della sua originaria sofficità. Non è adatto al congelamento.