

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zabaione

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

TUORLO D'UOVO 4

ZUCCHERO 80 gr

VINO LIQUOROSO mezzi gusci d'uovo - 4

PER SERVIRE

LAMPONI freschi -

RIBES BIANCO

FRAGOLE

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!

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

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 risultati 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