

Ricetta Zabaglione

Ingredienti

per 4 persone

4 tuorli

4 cucchiaini di zucchero

6 cucchiaini di vino bianco o marsala

Preparazione

Mettere in una casseruola con il manico tutti gli ingredienti. Inserire la casseruola in un'altra pentola più grande contenente dell'acqua calda e mettetela sul fuoco. Con l'aiuto di un frullino montare lo zabaglione fino a quando sarà diventato soffice, gonfio e leggero stando attenti a non farlo bollire. Servire subito. Alcuni amano aggiungere un biscotto tritato o un amaretto perché nei bujon l'elemento base era il pane raffermo.

Note: può essere consumato così o utilizzato per altri dessert, ad esempio è possibile versarne alcuni cucchiaini sulla fetta di pandoro e bagnare con gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia o con Bianco Colli di Scandiano e di Canossa Doc.