



Zabaione

Ingredienti:

4 uova.

150 g. zucchero.

1,5 dl marsala.

Scorza di limone o un pizzico di cannella.

Un pizzico di sale.



Ricetta:

Montate i tuorli con lo zucchero.

Incorporate il marsala e un paio di scorze di limone (o la cannella).

Cuocete i tuorli a bagnomaria, senza farli mai bollire, sino a quando diventano gonfi e spumosi, girando in continuazione.

Lasciate raffreddare la crema di albumi.

Montate a neve fermissima gli albumi con un pizzico di sale e incorporatela al resto.

Lo zabaione si può servire sia caldo che freddo o addirittura gelato.