



Zabaglione

Ingredienti per 6 persone

- n° 6 Tuorli
- n° 6 Cucchiari di zucchero
- n° 9 Cucchiari di vino bianco o marsala

Preparazione

1. Mettere in una casseruola con il manico tutti gli ingredienti.
2. Mettere la casseruola dentro ad un'altra pentola più grande contenente dell'acqua calda.
3. Portare il tutto sul fuoco e con l'aiuto di un frullino montate lo zabaglione fino a quando sarà diventato soffice, gonfio e leggero stando attenti a non farlo bollire.

Servite subito

Alcuni amano aggiungere un biscotto tritato o un amaretto perché nello zabaglione originale l'elemento base era il pane raffermo.