

Zabaione *(Dolci)*



Preparazione

Sbattete con uno sbattitore elettrico i rossi d'uovo e lo zucchero fino ad ottenere una spuma chiara e gonfia.

Aggiungete il marsala e lavorate ancora un po' con lo sbattitore.

Mettete una casseruola su un fuoco piccolo con un separatore, per dissipare il calore e versateci dentro la crema ottenuta.

Tenete il fuoco basso per circa 7 minuti e continuate a mescolare con una frusta.

Quando la crema avrà preso la consistenza desiderata, togliete dal fuoco e passatela in un bel bicchiere o una coppa.

Se volete servirla fredda, dovrete mescolare finchè non si sarà raffreddata, in modo da non far separare il marsala dall'uovo.

Consigli

Per ottenere uno zabaione perfetto, ricordatevi di monitorare con attenzione la temperatura dell'acqua: se troppo elevata, farebbe addensare eccessivamente la crema.

Curiosità

Secondo la tradizione, lo zabaione sarebbe stato inventato casualmente nel corso del 1500 da parte del capitano Baglioni, mentre si trovava accampato vicino Reggio Emilia. Avendo a disposizione solamente uova, zucchero e vino, egli mescolò questi ingredienti e diede ai suoi soldati la bevanda che ne ricavò al posto della consueta zuppa. I soldati ne furono entusiasti, e la bevanda fu chiamata Zabaglione o Zabaione, proprio dal nome del suo inventore, il capitano Baglioni.

Informazioni

Preparazione 15 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 1 persona

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Uova 2 unità

Zucchero (1 cucchiaino di zucchero)

Marsala 20 millilitri