

Zabaione freddo con frutti di bosco

 **DOLCE**

Difficoltà:
media

Tempo di preparazione:
25 minuti

Calorie:
206 cal/100 gr

Ingredienti per 4 persone

- 250 gr di frutti di bosco (mirtilli, lamponi, more, ribes, fragoline o fragole)
- 4 tuorli d'uovo
- 2 cucchiai di zucchero
- 6 cucchiai di Marsala secco o di Moscato d'Asti

1 Sciacquate delicatamente in acqua fredda i frutti di bosco e asciugateli altrettanto delicatamente con carta da cucina senza fare pressione.

2 Poi lasciateli esposti a temperatura ambiente per il tempo necessario a preparare lo zabaione.

3 In una ciotola lavorate i tuorli con lo zucchero accuratamente fino a ottenere una crema morbida e di colore molto chiaro.

4 Aggiungete il Marsala o il Moscato, mescolando con attenzione.

5 Versate il composto in un tegame e cuocetelo a bagnomaria con fuoco basso, mescolando con una frusta o un cucchiaio ininterrottamente fino a quando vedete che il volume iniziale del composto si è raddoppiato (circa 10 minuti).

6 A questo punto distribuite lo zabaione nelle coppette in cui lo porterete a tavola, lasciatelo raffreddare e, solo al momento di servirlo, spargete sopra i frutti di bosco misti.

65



*Questo dessert
si accompagna
molto bene
a savoiardi o altri
biscotti secchi*