

Zabaglione al vino cotto

Preparazione zabaglione al vino cotto



1. Iniziare a montare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto cremoso



2. Aggiungere il vino cotto e mescolare bene il composto per renderlo omogeneo

Le ricette di CucinaNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>



3. Mettere il contenitore a bagnomaria e continuare l'operazione fino a raggiungere la densità di una crema



4. Una volta tolto dal fuoco continuare a mescolare il composto per qualche secondo, quindi versare in bicchieri o piccole coppe.

5. Servire accompagnato con dei biscotti al burro o dei savoiardi



Consigli & curiosità

E' un dessert delizioso che si prepara in dieci minuti, facile ed economico, adatto a qualsiasi circostanza.

Si abbina molto bene con il Vino Cotto una specialità tipica abruzzese e marchigiana.