




Zabaione freddo al Marsala e fichi






Ricetta tipica della tradizione ticinese rivisitata da SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Preparazione

	Tempo richiesto	ca. 60 minuti
	Difficoltà	Media - Per appassionati
	Dosi	4 Persone

Caratteristiche

	Piatto	Dolce - Crema zabaione
	Prodotto tipico	Uova - Km 0
	Adatto in	Estate - Serate calde

INGREDIENTI

Zabaione

- 80 g tuorlo d'uovo pastorizzato
- 1.2 dl vino bianco da cucina
- 2 cl Marsala
- 60 g di zucchero
- 1.6 pz di gelatina in fogli x 1.5 g
- 2 dl panna 35%
- 2 fichi freschi ticinesi

PROCEDIMENTO

Zabaione

1. Montare la panna;
2. Tagliare i fichi a cubetti;
3. Montare a bagnomaria i tuorli, lo zucchero, il vino bianco e il Marsala fino ad ottenere una bella spuma liscia;
4. Continuare a montare fino a completo raffreddamento;
5. Aggiungere la gelatina in fogli sciolta a bagnomaria;
6. Incorporare la panna montata e i fichi;
7. Disporre lo zabaione in coppette e raffreddare;
8. Guarnire.