

Crema zabaione

Zucchero semolato 100% italiano

Difficoltà bassa

10 minuti

Ingredienti per la crema zabaione

- **120 g** Uova (circa 2)
- **100 g** Tuorli d'uovo (circa 5)
- **350 g** Zucchero semolato
- **50 g** Farina
- **300 g** Marsala secco

Procedimento



1. In una casseruola, fate scaldare a fuoco lento il marsala. Nel frattempo, mettete le uova ed i tuorli in una terrina, aggiungete lo zucchero e montate leggermente il composto.



2. Incorporate per ultima la farina e mescolate bene per sciogliere eventuali grumi. Quando il vino e bollente, aggiungetene una parte al composto di uova.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



3. Riversate il tutto nel vino e cuocete, mescolando velocemente finché la crema non si addensa. È importante far bollire la crema 3/4 minuti a fuoco lento fino al suo cambiamento di colore.



4. Versate la crema ottenuta su di un piatto e fatela raffreddare coperta con della carta pellicola per evitare che si solidifichi la superficie.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED