

Zabaione con le fragole



Per il menu di Pasqua vi presentiamo anche la ricetta di un dolce al cucchiaio. Protagonista è lo zabaione, che vi proponiamo con i savoiardi, e le fragole che, nonostante le abbondanti piogge, finalmente sono arrivate e ci regalano grandi profumi!

Ingredienti per 6 persone

6 tuorli

200 g di zucchero

Marsala secco

12 fragole (variabili in base alla grandezza)

Savoiardi

Preparazione

In un contenitore mettete lo zucchero e i tuorli d'uovo. Frullate fino ad ottenere un composto omogeneo di colore chiaro e piuttosto gonfio. Nel frattempo mettete a bollire circa 3 bicchieri di acqua in un pentolino di diametro inferiore rispetto a quello della ciotola in cui state lavorando i tuorli con lo zucchero. Quando l'acqua sarà molto calda, abbassate la fiamma al minimo e mettete a cuocere il composto ottenuto a bagnomaria. Versate circa 2 dl di Marsala e lasciate a bagnomaria mescolando in maniera continua per circa 6/7 minuti. Continuate a lavorare a fuoco

molto basso perché l'acqua non deve mai arrivare a bollore. Togliete lo zabaione così ottenuto dalla cottura a bagnomaria e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente. Mescolate di tanto in tanto in modo che il liquore non si separi dal composto.

Quando lo zabaione si sarà raffreddato, bagnate i savoiardi nel Marsala fino ad ammorbidirli.

Dividete il tutto in coppette da dessert, in ciascuna delle quali andrete a disporre savoiardi e zabaione a strati. Disponete per prima cosa i savoiardi a formare il primo strato; devono ricoprire tutto il fondo della coppetta. Ricoprite con uno strato di zabaione, un altro strato di savoiardi ricoperti di nuovo con lo zabaione. Infine lavate le fragole e tagliatele ciascuna in 4 parti. Disponete i pezzi di fragole a formare lo strato superiore della coppetta da dessert.



Lo zabaione è un dolce che tende a slegarsi molto rapidamente, pertanto vi consigliamo di prepararlo il giorno stesso.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro nel menu di Pasqua](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)