

Robie Food

LE RICETTE DI @robiegalperti



LO ZABAIONE

 DIFFICOLTÀ : MEDIA

 PREPARAZIONE : 10 MIN

 COTTURA : 12 MIN

INGREDIENTI

- TUORLI (LA PARTE GIALLA, Sì)
- ZUCCHERO
- MARSALA
- SAVOIARDI O PAVESINI
- CACAO AMARO
- CANNELLA



PRESENTAZIONE

Lo chiamano **"dolce al cucchiaino"** perché **"dolce al mestolo industriale"** pareva brutto. Senza glutine e senza lattosio, lo zabaione è una ricetta inclusiva anche per ~~disgraziati~~ **intolleranti**.

PREPARAZIONE

È un dolce. È alcolico. Se non è questa **la definizione di gioia**, allora cos'è?!

Mentre ci pensate, **montate con una frusta** (da cucina) i tuorli con lo zucchero.



Quando il composto diventa chiaro, **unite il Marsala**, senza eccedere con le dosi come vorreste.

Cuocete la crema ottenuta a **bagnomaria** per qualche minuto, sempre mescolandola con la frusta senza che l'acqua vada in ebollizione.

Versate lo zabaione nelle coppe e servite subito, spolverizzando con cacao o cannella.

Mangiatelo con savoiardi, pavesini o qualsiasi altro alimento commestibile.



Non perderà le sue **proprietà assuefacenti**. Cosa può andare storto? Tutto.

La crema zabaione **si smonta con facilità**.

Se la scaldate troppo potrebbe diventare grumosa. Se la servite fredda, il vino potrebbe separarsi dalla crema. Ma siamo **studenti universitari**, quindi... 'sti cazzi. **Si mangia tutto**.

Brutus Pub

LUNEDÌ E GIOVEDÌ
LITRO DI BIRRA
A 6 EURO



APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 17 ALLE 02
Via Repubblica 163 - SAREZZO (Bs)
339.98580186