



Zabaione tipo VOV - [Visualizza sul sito](#)  
di alizée67

crema - liquore - uova

La ricetta me l'ha data la mamma del mio ex cognato che abita in provincia di Pordenone, una decina d'anni fa. L'ho sperimentato ed è favoloso. Peccato che non ne possa più fare a causa del mio fegatino ridotto a colabrodo!

Ingredienti: 4 tuorli d'uovo, 500 gr. di zucchero, 1/2 l. di latte, 100 gr.(1 dl.) di alcool puro, 100 gr. (1 dl:) di marsala semplice, 1 bustina di vaniglia.

Preparazione:

Far bollire il latte con 250 gr di zucchero. Mescolare il restante zucchero con le uova, il marsala e l'alcool. Quando il latte è freddo amalgamare il tutto, aggiungere la vaniglia e frullare bene. Mettere il composto in una pentola o un recipiente, coprire e lasciare riposare per una notte. Filtrare e mettere in bottiglia lo zabaione. Tenere in frigorifero.

eCucinando.it