
RIGATONI CON SCIROPPO DI MARSALA

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di pasta tipo rigatoni,
- 50 g di cioccolato fondente,
- 50 g di panna,
- 50 g di latte,
- 2 tuorli d'uovo,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- 1/2 bicchiere di vino marsala,
- 2 cucchiaini di cognac,
- vaniglia,
- zucchero a velo.

Preparare un siero con zucchero, marsala ed acqua e farlo bollire.

Lessare e scolare i rigatoni.

Mettere a bagnomaria il cioccolato ed aggiungere il latte e la panna ed emulsionare.

Preparare lo zabaglione con i tuorli, lo zucchero ed il marsala.

Infornare a 250 gradi i rigatoni cosparsi con il siero di marsala, fino a gratinatura.

Servirli con cioccolato e zabaglione.