

CREMA ZABAIONE

Ingredienti:

- 1 uovo,
- 1 cucchiaio da tavola colmo di zucchero,
- 2 cucchiaini di marsala secco.

Lo zabaione si può preparare, secondo l'uso a cui è destinato, con vino bianco secco, malaga, porto, e con liquori (in sostituzione del marsala).

Se si usa un liquore, è preferibile dividere la dose di questo ed unire metà liquore e metà vino bianco secco: lo zabaione riuscirà meglio.

È un ottimo e gradito ricostituente; si serve in tazze accompagnandolo, a piacere, con panna montata e con biscotti secchi, oppure si usa come accompagnamento a dolci diversi, o si fanno con esso ottimi dolci.

Separate l'albume dal tuorlo e versate quest'ultimo in una piccola casseruola (se possibile servitevi del polsonetto di rame non stagnato), unite lo zucchero e, con una piccola frusta o con un cucchiaio di legno, lavoratelo energicamente sino ad averlo ben montato.

Aggiungete ora, poco alla volta e sempre mescolando, tutto il Marsala, quando è bene amalgamato ponete il recipiente su fuoco bassissimo o a bagnomaria (le meno pratiche è preferibile che lo cuociano a bagnomaria) e lasciatevelo, senza mai smettere di mescolare, sino a che è divenuto ben gonfio e ben montato.

Fate molta attenzione, durante la cottura, che il calore sotto al recipiente non sia molto forte (in questo caso sentireste il composto attaccarsi sul fondo; se così fosse, togliete per un attimo il recipiente dall'acqua, o alzatelo sopra alla fiamma, in modo che il calore di questa si avverta meno).

A cottura ultimata, come vi ho detto, lo zabaione deve risultare ben gonfio.

Versatelo in una terrina e lasciatelo raffreddare.