

## SALSA FREDDA ALLO ZABAIONE

Ingredienti per 4-6 persone:

- panna gr 200,
- marsala secco gr 150,
- zucchero semolato gr 150,
- 1 bustina di vanillina,
- 4 uova.

Versate in una casseruolina possibilmente di rame non stagnato quattro tuorli, lo zucchero, la vanillina e due cucchiariate d'acqua fredda.

Con una piccola frusta sbatteteli energicamente sino ad averli ben montati, unite poco alla volta tutto il Marsala e, quando è bene amalgamato, sistemate il recipiente a bagnomaria (o su fuoco bassissimo) e, senza smettere di mescolare, lasciatevelo sino a che il composto è divenuto ben gonfio e spumoso.

Togliete dal fuoco e continuate a sbattere, alzando molto la frusta; quando la salsa sarà completamente fredda amalgamatevi la panna precedentemente montata.