

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Frutta con zabaione

Strawberry · Thursday, February 17th, 2011

**Ingredienti:**(4 persone)

- 8 uova
- frutta mista a piacere
- 4 bicchierini di marsala
- 4 bicchierini di vino moscato
- 8 cucchiaini di zucchero

### Preparazione:

Lavate e capate la frutta, tagliatela a dadini e tenetela da parte. Aprite le uova in una ciotola, unite lo zucchero, il marsala, il vino moscato e sbattetele con una frusta da cucina. Ponete sul fuoco una pentola con l'acqua e mettete a cuocere a bagnomaria la ciotola, continuando a montarli con la frusta. Disponete la frutta su di un piatto da portata e copritela con la crema allo zabaione.

This entry was posted on Thursday, February 17th, 2011 at 7:18 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.