

Zabaglione al Passito di Pantelleria



Difficoltà:
FACILE



Tempo:
15 MINUTI



Portata:
DOLCI



Ingredienti

- **tuorli** 10
- **zucchero semolato** 180 g
- **vino bianco secco** 50 cl
- **passito di pantelleria doc** 50 cl

Preparazione

In una pentola unire tutti gli ingredienti insieme e cuocere il composto a bagnomaria, continuando a mescolare con l'aiuto di una frusta per incorporare aria.

Montare lo zabaglione per circa 5-10 minuti: la consistenza deve essere spumosa e il composto non deve attaccarsi al fondo della pentola.

Servire caldo in coppette, accompagnandolo con qualche cantuccio o qualche lingua di gatto.