

# Zabaione

📌 Categoria: Antichi Sapori - Dolci



## Informazioni Generali

 Preparazione: 15 min	 Cottura: 10 min	 Dosi per: 4 persone
 Costo: Basso	 Difficoltà: Media	

Lozabaione è una delle **creme più classiche** apprezzate: preparato **sbattendo a lungo** tuorli d'uovo e **zucchero**, viene arricchito generalmente con **Marsala secco** (ma anche con Porto, Madera, Malaga, Vin Santo, Moscato, ecc... o con liquori profumati quali, per esempio, il Kirsch o il Rum), e **cotto a bagnomaria** fino a divenire denso e spumoso.

Viene in genere **servito in coppe di vetro** e accompagnato da **biscotti secchi, frutta fresca o panna montata**.



## Ingredienti

### >> Uova

8 tuorli



### >> Zucchero

160 gr



### >> Vino

Liquoroso 100 ml



## Preparazione



Prendete le 8 uova e separate i tuorli dagli albumi (questi ultimi non vi serviranno). Mettete lo zucchero (1) e i tuorli (2) in una ciotola di acciaio con il manico e dal fondo spesso (che dovrà poi essere posta a bagnomaria), e sbattete con una frusta (o con lo sbattitore elettrico) (3) fino a che non si formi una crema gonfia, spumosa, liscia e quasi bianca (4).



Unite a poco a poco il vino, sempre sbattendo per fare assorbire bene il liquido (5), e quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati, immergete la pentola a bagnomaria in un'altra pentola più grande che la contenga, riempita per 1/3 di acqua caldissima: il fuoco deve essere molto basso e l'acqua non deve mai bollire, ma piuttosto deve mantenere un lieve fremito. Mescolate con la frusta per circa 10-15 minuti, finché non vedrete la crema gonfiarsi, addensarsi e diventare vellutata (6); a questo punto potete togliere lo zabaione dal fuoco e servirlo immediatamente in coppette di vetro.

Se invece volete gustarlo freddo dovrete mescolarlo di tanto in tanto fino a raffreddamento avvenuto, per evitare che il vino si separi dalla crema depositandosi sul fondo.

## Consiglio

Nella preparazione dello zabaione, l'importante, oltre ad acquistare **uova freschissime**, è tenere sotto controllo la temperatura del bagnomaria; l'**acqua non deve mai bollire**, perché potrebbe provocare dei **grumi nella crema**.

## Curiosità

Sull'**origine del nome zabaione**, alquanto incerto, ci sono numerosi **aneddoti**.

Secondo alcuni lo zabaione prese il nome dal **Capitano Giovanni Baglioni**, che nel 1500, si accampò nei pressi di **Reggio Emilia** e mandò i suoi soldati in cerca di cibo: questi tornarono con quello che trovarono nei campi e nei vicini terreni, cioè **uova, vino e zucchero**.

Ne fecero un miscuglio che poi gustarono come rancio e ne rimasero talmente entusiasti che la ricetta presto si diffuse, e in onore al capitano Giovanni Baglioni, chiamato popolarmente '**Zvàn Bajòun**', la crema prese il suo nome, cioè zabaione. Un'altra versione invece ci racconta che lo zabaione prese il nome del monaco **Giovanni de Baylon** (che diventò il patrono dei pasticceri torinesi), che lo inventò a **Torino** nel XVI secolo, e che utilizzava il preparato come ricostituente e corroborante per ammalati e deboli. Quando il monaco divenne santo, il dolce diventò la crema di **San Baylon**, e in seguito **zabaione**.

Ma un'altra versione vuole che questa crema sia veneta, per la precisione di **Venezia**, dove nel XVII secolo era uso preparare una vellutata bevanda che proveniva dall'**Illira (Dalmazia)**, era chiamata "**zabaja**" e veniva aromatizzata con del **vino dolce di Cipro**.

Ma molto probabilmente, aneddoti e leggende a parte, si pensa che la ricetta della crema di zabaione sia **molto più antica** di quello che sembra: infatti la facile reperibilità di questi ingredienti fa supporre che **fosse preparata ovunque** si trovassero uova, aromatizzanti e dolcificanti.

## Consigli per gli acquisti



Sbattitore con funzione FlexiMix che consente di raggiungere gli angoli, velocità multiple e funzione turbo, potente motore da 400w, custodia inclusa, clip per cavo. Velocità selezionabili 3, alimentazione 400 w, tensione 230 v, frequenza 50/60 Hz, lunghezza cavo 1,5 m, materiale ABS, fruste / ganci da impasto acciaio cromato.

[Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli](#)