

## UVA E FICHI AL GRATIN

### Ingredienti

- zucchero (80g)
- 3 tuorli d'uovo
- uva (500g)
- fichi (500g)
- moscato (100ml)

### Come si prepara

Lavate gli acini d'uva, tagliateli a metà e togliete i semi all'interno.

Sbucciate i fichi, divideteli in due parti e distribuite i fichi e l'uva in ciotoline di porcellana adatte al forno.

Preparate uno zabaione lavorando i tuorli d'uovo con lo zucchero, fino ad ottenere un composto bianco e schiumoso.

Dopo avervi aggiunto il vino, fate cuocere a bagnomaria continuando a sbattere con una frusta in modo da ottenere uno zabaione molto denso.

Una volta cotto, versate lo zabaione sulla frutta nelle ciotoline di porcellana, poi mettetele in forno già caldo a 230 gradi per circa 3 minuti, finchè la superficie non risulterà gratinata.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 30

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	89 kcal 373 kJ
-------------------	-------------------

### Tags

frutta, piatti gratinati, Uva e fichi al gratin, Marsala



