

ZABAIONE AL MELONE

Ingredienti

- 4 uova
- zucchero (175g)
- panna fresca da montare (250ml)
- Porto rosso (125ml)
- un melone

Come si prepara

Montate la panna fresca e tenetela da parte.

In una casseruola fate riscaldare il Porto insieme a 125 g di zucchero, fino a quando si sarà sciolto completamente.

In una terrina battete i tuorli d'uovo, quindi aggiungeteli al vino e fate cuocere il tutto a bagnomaria, sbattendo con una frusta, finchè il suo volume non sarà raddoppiato.

Togliete dal fuoco e, continuando a mescolare, fate raffreddare lo zabaione. Alla fine aggiungete la panna montata.

Versate lo zabaione nelle coppette e sistematele nel freezer.

Fate bollire 200 ml di acqua con lo zucchero rimasto, per circa 3 minuti, togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Tagliate la polpa del melone a pezzi e frullatene 300 g con lo sciroppo raffreddato, fino ad ottenere un composto fluido ed omogeneo.

Togliete lo zabaione dal freezer e servite accompagnando con la salsa di melone.

Difficoltà: 3

Tempo: 30

Tabella nutrizionale

Valore energetico	194 kcal
-------------------	----------



812 kJ

Tags

mousse, creme, frutta, dolci al cucchiaio, dolci in coppe, Zabaione al melone

