

Zabaglione

Per 4 persone

Ingredienti:

- 4 tuorli d'uovo
- 100 gr. di zucchero
- 50 gr. di **Vincotto Primitivo** ad uovo
- 50 gr. di vino bianco

Procedimento:

1. sbattete energicamente in una ciotola i tuorli uniti allo zucchero fino ad ottenere una crema omogenea.
2. Unite il vino e il Vincotto Primitivo e continuate a sbattere il composto a bagnomaria sul fuoco, fino ad ottenere un composto denso e filante. Servite immediatamente.