



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001108

Registrata in data 28 Feb 2017 alle ore 11:37

da CRISTIANA TEDINO

Zabajone con streusel di grano con uova di quaglia pochè e tartufo

Con questa ricetta ho voluto rendere omaggio alla mia dolce nonna che da sempre utilizzava il grano Chirico nelle sue preparazioni utilizzano sempre prodotti naturali.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 6 persone

PER LO ZABAJONE

uova 6 pz
zucchero 125 g
marsala 70 g

PER LO STREUSEL

grano 200 g
zucchero 200 g
farina 300 g
burro 200 g

uova di quaglia 12 p
tartufo q.b.

Preparazione

Impastare lo streusel con le punte delle dita, amalgamare bene farina, zucchero, burro e grano ottenendo delle briciole; distribuire su una placca e infornare a 180 °C per 20 minuti. Prepararsi un pentolino con acqua e una goccia d'aceto per fare le uova di quaglia poche e nel tempo di mezzo montare lo zabajone a bagnomaria. Scagliare il tartufo una volta impiattato il tutto.