

PERE CON ZABAIONE AL GRAND MARNIER



20 MINUTI 20 MINUTI

FACILE FINO A 10 €

INGREDIENTI PER 4 persone

- * 400 g di pere sciroppate
- * 4 tuorli
- * 120 g di zucchero
- * 50 ml di Grand Marnier
- * 100 ml di vino bianco dolce
- * 30 g di mandorle a lamelle
- * 30 g di pistacchi sgusciati

► **Mettete** i tuorli in una casseruola assieme allo zucchero e al vino bianco, e sbattete con una frusta fino a ottenere una crema gonfia e spumosa. Unite a poco a poco il Grand Marnier, sempre sbattendo, per fare assorbire bene il liquido. Immergete la casseruola a bagnomaria in un'altra pentola più grande che la contenga, riempita per 1/3 di acqua caldissima.

► **Mescolate** con la frusta per circa 10-15 minuti, finché non vedrete la crema gonfiarsi, addensarsi e diventare vellutata.

► **Scolate** le pere dallo sciroppo, tagliatele in 3 spicchi nel senso della lunghezza e disponetele a ventaglio in 4 pirofile. Ricoprite con lo zabaione e passate sotto al grill del forno per 4-5 minuti. Distribuite sulla superficie le mandorle e i pistacchi, e servite.

© Editions Plan



Per dolci e salati

Spumante realizzato secondo il Metodo Classico, utilizza uve Chardonnay e Pinot nero. Presenta un perlage fine e persistente, e il caratteristico bouquet ricco di complessi profumi. Da servire come aperitivo o come elegante vino da tutto pasto. *Spumante Marramiero Brut, la bottiglia da 750 ml, 18 €.*

Volete provare altre ricette con lo zabaione?

Su www.oggi.it trovate Millefoglie allo zabaione

