

CASTIGLIONE DELLE STIVIERE

www.castiglionedellestiviere.info

ZABAIONE



Per ogni uovo: un cucchiaino di zucchero e due mezzi gusci di vino bianco profumato. Il metodo di preparazione è quello classico conosciuto da tutti ovvero montare il tuorlo (l'albume non serve) con lo zucchero fino a quando schiarisce; quindi stemperare con il vino e mettere a fuoco molto dolce mescolando in continuazione. Antiche ricette tramandate dai Gonzaga, al fine di insaporire lo zabaione, consigliavano "se si vorrà mettere nella composizione cannella pista se ne metterà un quarto, se si vorrà ammusciar conforme il gusto, avvertendo però alla cottura che non si intontisca troppo.....puoi fare ancor lo zambalione in questa maniera: pigliarai oncie due di pistacchi mondi, pellati e poi pistati nel mortaio e stemprarli col vino....."

NOTE PARTICOLARI:

Che ci crediate o no lo zabaione è mantovano di nascita, infatti la più antica ricetta conosciuta si deve ad un cuoco di corte della famiglia Gonzaga. Lo zabaione può essere consumato da solo con savoiardi o biscotti oppure come farcitura di torte come nel caso dell'Helvetia tipica torta locale chiamata così perchè introdotta nel Mantovano da un pasticcere svizzero; è ottenuta da dischi di pasta di mandorle tritate finemente e zucchero con ripieno per l'appunto di zabaione o crema al burro e cioccolato.