

DOLCI E DESSERT

Flan di pesche e zabaglione al profumo di moscato

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

PER IL FLAN

Pesche bianche	1000 g
Zucchero	300 g
Uova	8
Vino moscato	1 bicchiere

PER LO ZABAGLIONE

Tuorli d'uovo	6
Zucchero	80 g
Vino moscato	1/2 bicchiere

■ Preparazione

- 1 Sbucciare e tagliare a fette le pesche. Mettere le fette in una casseruola con lo zucchero. Versare il Moscato e cuocere fino a far evaporare il vino.
- 2 Passare in un passino le pesche, aggiungere le uova, e amalgamare bene. Imburrare una terrina, versare del purè di pesche e mettere la terrina in una pentola più grande contenente acqua bollente.
- 3 Cuocere in forno a 180 gradi per 20 minuti. Battere i tuorli d'uovo con lo zucchero. Cuocere girando costantemente con una frusta. Lo zabaglione è pronto quando è soffice e spumoso.
- 4 Il flan può essere servito freddo o caldo, accompagnato dallo zabaglione. Vino: Moscato d'Asti (Piemonte), 1 anno.