

DOLCI E DESSERT

Zabaglione al porto e melone

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

25 min

■ Ingredienti per 4 persone

Tuorli d'uovo	4
Zucchero	100 g
Vino porto rosso	10 cl
Panna	10 cl
Gelatina in fogli	10 g

PER ACCOMPAGNARE

Vino porto rosso	5 cucchiari
Melone	1
Scagliette di cioccolato fondente	50 g
Ribes	100 g
Mentuccia	2 rametti

■ Preparazione

- 1 Far ammorbidire la gelatina in fogli in una ciotola d'acqua fredda. Lavorare i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a ottenere un composto ben amalgamato; aggiungere il Porto, versare la crema in una casseruola e farla cuocere a bagnomaria, battendola con una frusta finché avrà quasi raddoppiato il suo volume senza raggiungere l'ebollizione; toglierla dal fuoco; aggiungervi la gelatina scolata e strizzata e mescolarla finché sarà completamente sciolta; far raffreddare lo zabaglione.
- 2 Incorporarvi delicatamente la panna montata a parte, versare la crema in uno stampo, oppure in stampini individuali e porli in frigorifero per almeno 2 ore.
- 3 Nel frattempo dividere il melone a metà, eliminare i semi e, con uno scavino, ricavare tante palline, metterle in una terrina, irrorarle con il Porto e farle macerare in frigorifero per 15 minuti circa.
- 4 Al momento di servire, immergere per un attimo gli stampini in acqua calda, capovolgere la crema sul piatto di portata, guarnire a piacere con le scagliette di cioccolato e servirla accompagnandola con le palline di melone e con i chicchi di ribes.