

San Bajon

Alberto Marchetti ci propone lo zabaione nella sua chiave più autentica. Le origini sono antiche e, come spesso succede in Italia, diverse di regione in regione.

La leggenda narra che San Pasquale Baylon, religioso e mistico spagnolo, oltre alle sue mansioni decise di dedicarsi anche alla cucina. Per questo motivo è ritenuto il protettore dei cuochi e dei pasticceri.

Un giorno, San Pasquale ebbe qualche difficoltà nel montare le uova con lo zucchero e gli venne l'idea di aggiungere del vino dolce, mentre teneva tutto sul fuoco. Così nacque il San Bajon!

Il nome San Bajon, proveniente dal dialetto piemontese poi fu italianizzato in Zabaione.



DOLCE PIEMONTESE

INGREDIENTI

Zucchero, vino marsala (contenente **solfiti**), tuorlo d'**uovo** da allevamento a terra Cat. A (23,7%), amido di riso. Può contenere tracce di **latte** e **frutta a guscio**.

PESO NETTO 250g

CONSIGLI DI UTILIZZO

Dessert

da accompagnare a torte, pandoro o biscotti secchi della tradizione

Abbinamento creativo

a temperatura ambiente è perfetto per variegare un gelato o da aggiungere alla panna montata

Al cucchiaio

dopo 3 ore in freezer, diventa un gustoso dolce al cucchiaio

4  porzioni

5 minuti a **BAGNOMARIA**

CONSIGLIO:
DESSERT!
al cucchiaio o
in abbinamento
con gelato



Alberto
Marchetti

