

# Lo zabaione di nonna Eugenia e la chimica dei colloidi



<https://www.youtube.com/watch?v=FxpZWj9-N5s>

## Chimica, Marsala, lo zabaione della nonna Eugenia

*Da una mia Volontà e Contate fra qualche 3/4  
mesi la mia venuta a Marsala che di  
Presenza Prenderemo accordi più importanti  
Istituto Salus Achille Maggi →*



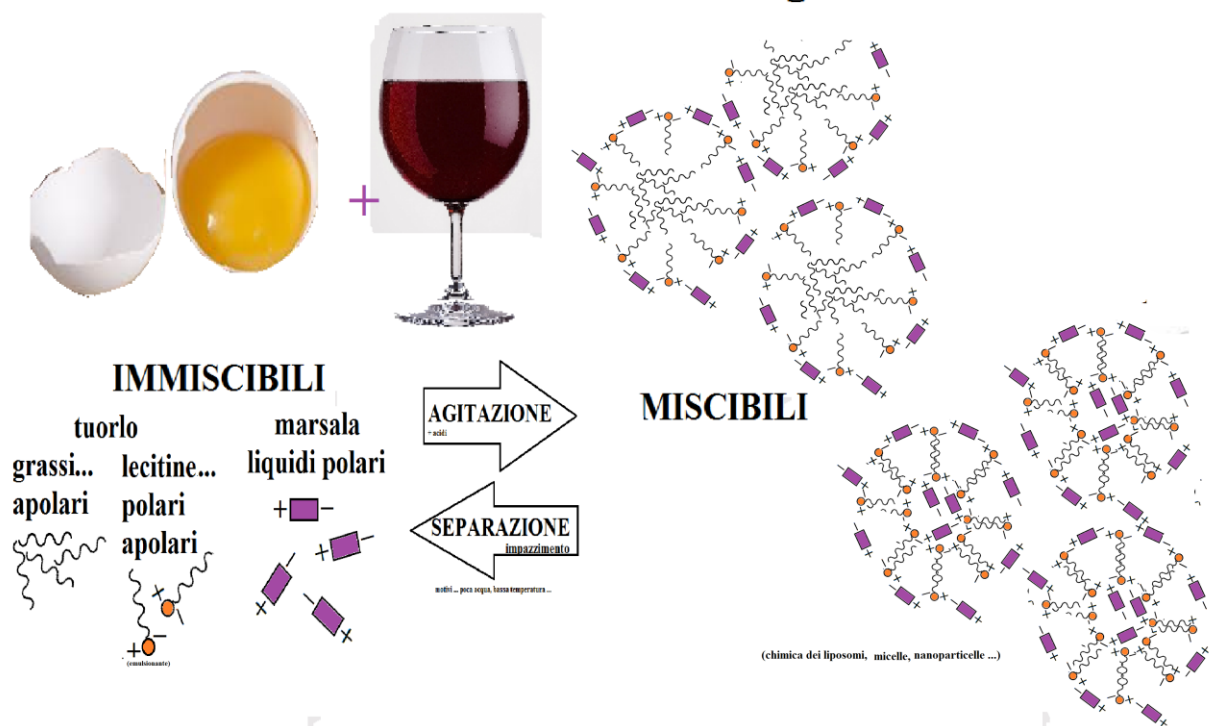
### Zabaione

- Rossi d'uovo, n. 3.
- Zucchero in polvere, grammi 30.
- Vino di Marsala, decilitri 1½ pari a nove cucchiainate circa.

Lavorate prima con un mestolo i rossi d'uovo collo zucchero finché sieno divenuti quasi bianchi, aggiungete il liquido, mescolate, ponetelo sopra un fuoco ardente frullandolo continuamente e guardandovi dal farlo bollire perché impazzirebbe; levatelo appena comincia ad alzare.

# La crema zabaione è preparazione chimica bifasica, in cui si riconosce una fase lipofila (uovo) e una fase idrofila vino.

## chimica dello zabaione di nonna Eugenia



- Rossi d'uovo, n. 3.
- Zucchero in polvere, grammi 30.
- Vino di Marsala, decilitri 1½ pari a nove cucchiainate circa.

### Zabaione

Lavorate prima con un mestolo i rossi d'uovo collo zucchero finché sieno divenuti quasi bianchi, aggiungete il liquido, mescolate, ponetelo sopra un fuoco ardente frullandolo continuamente e guardandovi dal farlo bollire perché impazzirebbe; levatelo appena comincia ad alzare.

Approfondisci con:

[http://chimicaecucina.altervista.org/maionese crema.pdf](http://chimicaecucina.altervista.org/maionese_crema.pdf)