

Arsumà

Ingredienti

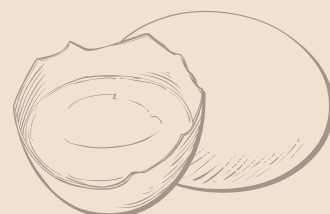
- 6 tuorli d'uovo
- 60 g di zucchero semolato
- un bicchierino da liquore di vino rosso



Procedimento

- Mettere i tuorli d'uovo in una ciotola di vetro. Iniziare a montare con le fruste elettriche e aggiungere lo zucchero poco alla volta.
- Preparare un pentolino con dell'acqua per la cottura a bagnomaria del nostro composto.
- Quando l'acqua è calda, adagiare la ciotola di vetro con le uova e lo zucchero sopra il pentolino.
N.B. l'acqua non deve entrare in contatto con la ciotola!
- Continuare a montare con le fruste elettriche fino al raddoppio del volume del composto.
- Aggiungere quindi il vino e continuare a montare fino a ottenere una crema densa e spumosa.
- Servire subito l'Arsumà in un bicchiere o in una ciotola di ceramica.

Curiosità



Questo dolce tipico della cucina valesiana veniva preparato in origine alle puerpere per rinvigorirle dopo il parto.