Salame di frutta secca con Montasio e zabaione al verduzzo



Tipo di Montasio: Fresco (da 60 a 120 giorni)
Portata: Dolce
Tempo di preparazione: Un'ora e mezza
Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Ingredienti per _4 persone

- 100 gr Montasio fresco,
- 8 datteri, 4 prugne secche, 6 fichi secchi,
- 6 castagne precotte, 30 gr noci, 30 gr nocciole,
- zucchero a velo, 2 tuorli d'uovo, 40 gr zucchero,
- 1 bicchiere di Verduzzo Friulano.

Descrizione:

Lavorare con le mani la frutta secca tagliata a pezzi e il Montasio a cubetti in una ciotola ottenendo un impasto consistente, formare un salame, passarlo nello zucchero a velo e farlo riposare al fresco. Nel frattempo, in una casseruola sbattere i tuorli con lo zucchero, versare il vino e cuocere continuando a mescolare con la frusta. Servire lo zabaione con il salame tagliato a fette grosse.