CESTINI DI UVA E ZABAGLIONE

Ingredienti per 4 persone:

- pasta sfoglia pronta 300g. circa,
- un grappolo di uva bianca e uno di uva rosata,
- 5 tuorli di uova,
- latte,
- zucchero 150 g.,
- vino bianco 1,5 dl,
- succo di mandarino 1 dl.

Ritagliate dalla pasta sfoglia stesa non troppo sottile 4 quadrati di circa 8 cm di lato. Metteteli su una placca da forno rivestita di carta speciale poi spennellateli con un tuorlo d'uovo sbattuto con un cucchiaio di iatte. Incideteli leggermente formando all'interno un quadrato di 5 centimetri di lato, infine cuocete le sfoglie in forno a 220° per circa 1O minuti. Togliete con delicatezza da ciascun quadrato la parte incisa aiutandovi con un coltellino.
Quindi preparate lo zabaione:
in un pentolino montate i tuorli rimasti con lo zucchero, diluite con il vino mescolato al succo di mandarino e alla scorza grattugiata, poi cuocete la crema a bagnomaria, mescolando con una frusta, fino a quando il composto diventa gonfio e spumoso.
Versate una cucchiaiata di crema bollente in ogni piattino, sistematevi sopra un cestino di sfoglia riempitelo con qualche chicco di uva bianca e rosata poi con un cucchiaino di crema completate con il coperchietto. Decorate con spicchi di mandarino spicchi di mandarino pelati a vivo e altra uva.