

Pesche ripiene agli amaretti

DOLCE

Difficoltà:
facile

Tempo di preparazione:
45 minuti

Calorie:
300 cal/porzione

Ingredienti per 4 persone

- 4 pesche
- 10 gr di zucchero vanigliato
- 1 cucchiaino di marsala o rum
- 4 amaretti
- 30 gr di nocciole tritate
- 30 gr di uvetta, noci e mandorle miste
- 1 cucchiaino di zucchero semolato
- 10 cl di vino bianco
- burro (per la teglia)
- 4 cucchiaini di gelato alla crema

Le pesche più adatte sono le spaccarelle nelle quali il nocciolo si toglie facilmente. Nella farcia potete aggiungere cioccolato fondente sbriciolato o cacao mischiato con un tuorlo d'uovo e amalgamato con i restanti ingredienti

1 Preriscaldate il forno a 180 gradi.

2 Lavate, asciugate e tagliate le pesche a metà. Eliminate il nocciolo e scavate una parte della polpa.

3 In una ciotola sminuzzate la polpa scavata e mischiatela con lo zucchero vanigliato e il marsala (o il rum).

4 Unite gli amaretti sbriciolati, le nocciole, l'uvetta, le mandorle e le noci tritate. Amalgamate

con cura tutti gli ingredienti e farcite le due metà delle pesche.

5 Riunite le due parti dei frutti e disponetele su una teglia abbondantemente imbrattata. Infornate nel forno preriscaldato per 20 minuti.

6 Mescolate poi il vino bianco con 1 cucchiaino di zucchero e bagnate le pesche. Continuate la cottura per altri 10 minuti. Fate intiepidire e servite ogni pesca accompagnata da un cucchiaino di gelato alla crema.

65

