

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pesche ripiene alla piemontese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **pesche ripiene alla piemontese** sono un dolce tradizionale del Piemonte, amato per la sua semplicità e il suo gusto unico. Questo [dessert](#) si prepara con **pesche mature farcite con un delizioso ripieno di amaretti, cacao e mandorle**, cotte poi in forno fino a doratura.

Le pesche ripiene alla piemontese sono un dolce perfetto per chiudere un pasto con un tocco di eleganza, sono facili da realizzare e sapranno conquistare tutti.

Scopri come preparare questo piatto dolce tradizionale piemontese seguendo la nostra ricetta passo passo.

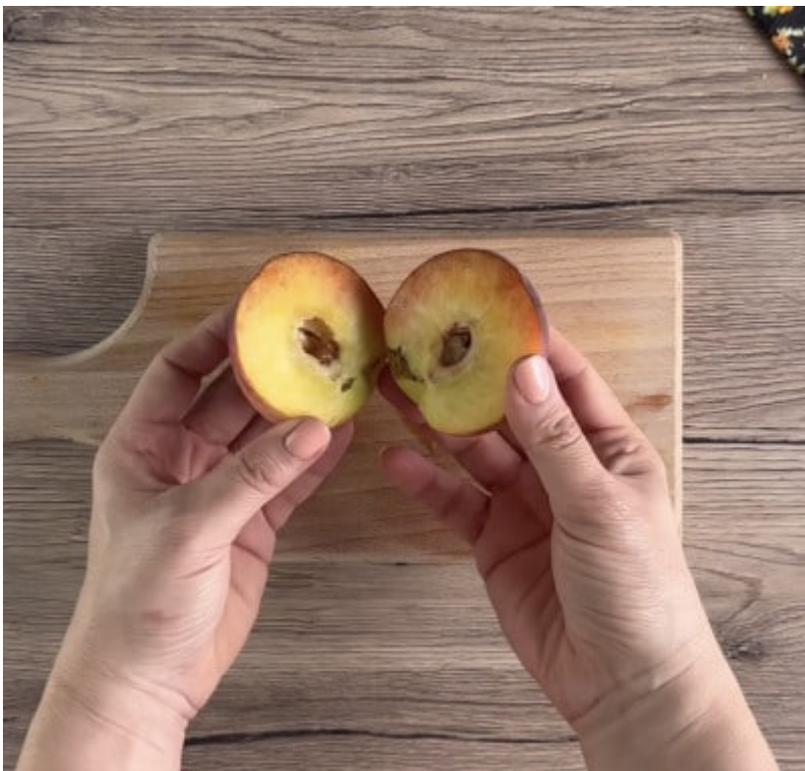
INGREDIENTI PER FARE LE PESCHE RIPIENE

PESCHE GIALLE 4
ZUCCHERO 50 gr
AMARETTI 40 gr
CACAO AMARO in polvere - 40 gr
MANDORLE PELATE 40 gr
ZUCCHERO DI CANNA 3 cucchiaini da
tavola
TUORLO D'UOVO 2
RUM 1 bicchierino
BURRO

COME FARE LE PESCHE RIPIENE ALLA PIEMONTESE

- 1 Per preparare la ricetta delle pesche ripiene alla piemontese, procurati delle belle pesche mature e lavale, asciugale e poi tagliale a metà, rimuovi il nocciolo, se è ben saldato alla polpa, estrailo con un coltellino appuntito o con uno scavino tondo.



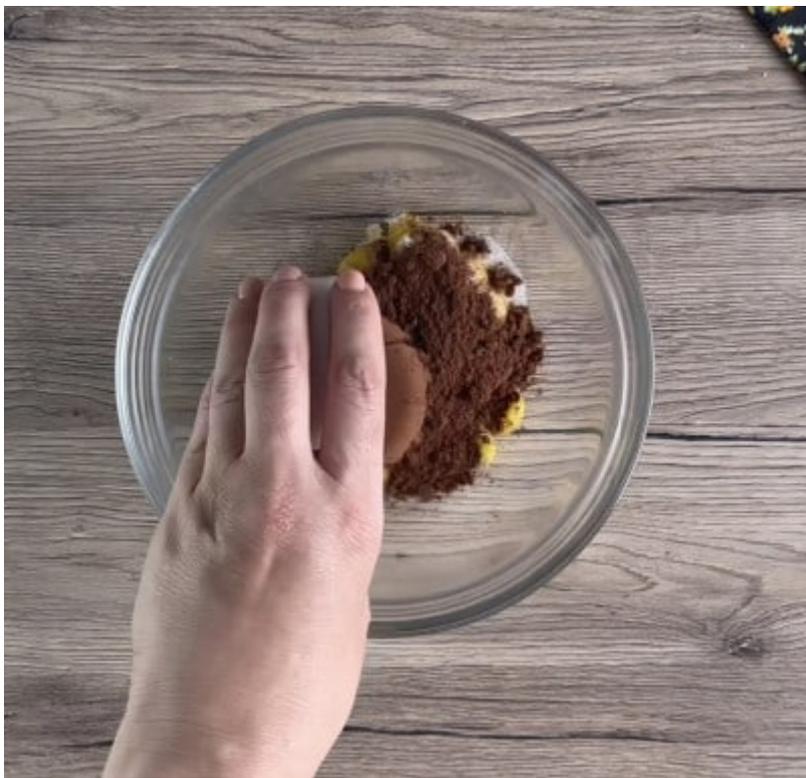




- 2 Aiutandoti con lo scavino, con il coltellino o con un cucchiaino, preleva della polpa che metterai in una ciotola. In questa fase fai molta attenzione a non rompere o tagliare la buccia delle pesche. Unisci lo zucchero e il cacao amaro alla polpa delle pesche nella ciotola.







- 3** Trita gli amaretti, meglio se con un mixer in modo da polverizzarli, aggiungili al resto degli ingredienti nella ciotola.



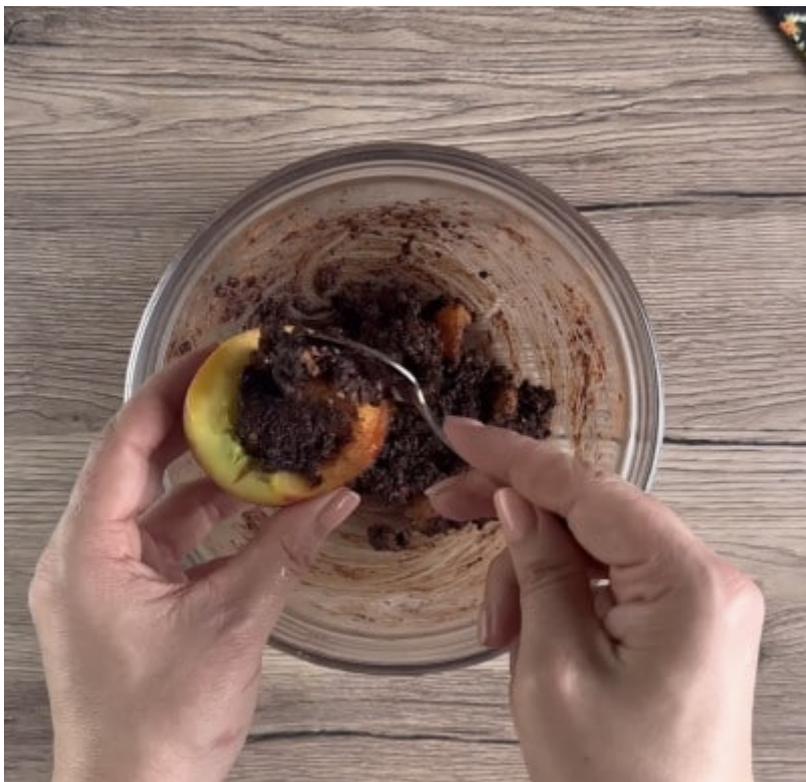


- 4 Infine aggiungi i tuorli delle uova e amalgama il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.





- 5 Riempi le mezze pesche con il composto, aiutati con un cucchiaino. Sistema tutte le pesche ripiene in una pirofila, rivestita con un foglio di carta forno, che le contenga tutte e che possa andare in forno.





6 Trita grossolanamente le mandorle pelate e spargile sulla superficie delle pesche farcite.





7 Spolverizza la superficie delle pesche con dello zucchero di canna, versa anche il rum e, infine, spargi sulle pesche dei fiocchetti di burro. Inforna a 200°C. forno statico per circa 10-12 minuti.

Quando le pesche saranno cotte, togliile dalla teglia, posizionale su un piatto da portata e irrorale le pesche con il caramello che si sarà raccolto in cottura sul fondo della teglia.





SE LE PESCHE RIPIENE ALLA PIEMONTESE TI SONO PIACIUTE, PROVA

[Gelo di mellone](#)

[Cheesecake al limone](#)

[Crepes dolci al pistacchio](#)

[Torta alla frutta](#)

[Panna cotta al kiwi](#)

ANCHE QUESTE RICETTE.