

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pesche alla crema

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

4 pesche
1 limone
lamponi
vino bianco
gelato di crema
50 g di zucchero
foglie di menta
1 stecca di vaniglia.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete in un pentolino le pesche e copritele con il vino misto ad acqua, unite lo zucchero, la scorza del limone e la vaniglia. Portate a bollire e poi togliete dal fuoco lasciando raffreddare. Dopodiché togliete le pesche e mettetele in frigo per qualche ora.
- 2 Prima di servire tagliate a metà le pesche e togliete il nocciolo. Tagliate una fetta di gelato alla crema un po' spessa e mettetela su un piattino; sopra di essa mettetene metà pesca,

circondare il tutto con i lamponi e decorare con la menta.