

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pesche ripiene

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

5 pesche belle grandi
qualche amaretto sbriciolato
200 g di zucchero
1 tuorlo d'uovo
1 bicchierino di Cointreau
2 cucchiai di burro
vino bianco qb

PREPARAZIONE

- 1 Aprite a metà le pesche, togliete il nocciolo e scavate con il cucchiaino un pò di polpa, tritatela e raccoglietela in una terrina. Unitevi gli amaretti sbriciolati, il tuorlo d'uovo, lo zucchero e un bicchierino di Cointreau. Mescolate bene fino ad ottenere un morbido ripieno.
- 2 Riempite le pesche e sistematele in una pirofila, aggiungendo due cucchiai di burro, mezzo bicchiere di vino bianco e spolverizzate con tre cucchiai di zucchero. Cuocete in forno a

calore moderato per circa mezz'ora.