

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.