

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pesche ripiene alla piemontese

di: *bettabella*

---

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 una preparazione golosa che prima o poi tutti dovremmo fare! Buone e succulente sono un fine pasto favoloso, da fare magari quando si hanno ospiti a tavola su cui si vuol far colpo, oppure perché no, per invogliare i bambini a mangiare la frutta, provate la nostra ricetta delle pesche al forno!

Amate questa frutta deliziosa?

Provate allora anche queste altre ricette con le pesche:

[pesche sciroppate](#)

## INGREDIENTI

PESCHE GIALLE 4

ZUCCHERO 50 gr

TUORLO D'UOVO 2

AMARETTI 40 gr

CACAO AMARO in polvere - 40 gr

RUM 1 bicchierino

MANDORLE PELATE 40 gr

ZUCCHERO DI CANNA 3 cucchiaini da

tavola

BURRO

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta delle pesche alla piemontese, per prima cosa lavate ed asciugate questi frutti, quindi divideteli a metà e delicatamente eliminate il nocciolo.





- 2 Aiutandovi con uno scavino andate a prelevare un po' di polpa delle pesche facendola ricadere in una ciotola.



- 3 Aggiungete alla polpa lo zucchero, il cacao in polvere, gli amaretti sbriciolati e i tuorli d'uovo, amalgamate il tutto.







- 4 Farcite le pesche e disponetele su di una teglia ricoperta da carta forno bagnando il fondo con il rum bianco e zucchero di canna.



- 5 Aggiungete sopra ogni pesca le mandorle tritate e fiocchetti di burro.

Mettete in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 5-10 minuti o fino a quando non si forma una crosticina.



6 Servite le pesche farcite irrorandole con un po' di caramello del fondo della teglia.





CONSIGLI