

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!

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 cucchiari 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