

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pesche agli amaretti

Strawberry · Friday, June 18th, 2010

Ingredienti: (6 persone)

- 6 pesche
- 50 gr burro
- 60 gr amaretti
- un cucchiaio di cacao amaro
- una manciata di mandorle pelate
- 2 decilitri di vino moscato
- zucchero a velo

Preparazione:

lavate le pesche e asciugatele bene, dividetele a metà ed eliminate il nocciolo e recuperate una parte della polpa al centro. Tritate le mandorle, gli amaretti e la polpa delle pesche, aggiungete il cacao e lo zucchero e amalgamate, farcite le mezze pesche con il composto, disponetele in una pirofila imburrata, bagnate con il moscato, spolverate con lo zucchero a velo e gratinatele in forno a 200 gr per 30 minuti.

This entry was posted on Friday, June 18th, 2010 at 5:07 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.