

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pesche farcite al forno

Strawberry · Tuesday, September 20th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 4 pesche
- 40gr pinoli
- 60gr uvetta ammollata
- 80gr pancarrè tostato
- menta fresca
- 60gr maraschino
- 50gr zucchero di canna
- mezzo limone grattugiato
- 50gr zucchero
- 100gr vino bianco

Preparazione:

Lavate, pelate e tagliate a metà le pesche, togliete il nocciolo e scavate un pò di polpa e lasciatela da parte. In una ciotola, tagliate a dadini la polpa di pesca tolta, aggiungete l'uvetta, i pinoli, la menta tritata, il maraschino, il limone grattugiato, lo zucchero di canna, il pancarrè tostato e sbriciolato, amalgamate bene il tutto. Disponete il composto al centro delle pesche, adagiatele su di una placca da forno, versate sopra le pesche il vino bianco e lo zucchero semolato e cuocete in forno per 20 minuti a 180°.

This entry was posted on Tuesday, September 20th, 2011 at 2:30 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.