

DOLCI E DESSERT

Pesche ripiene (versione 3)

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

30 min

Ingredienti per 6 persone

Pesche gialle mature	6
Biscotti amaretti	100 g
Cacao amaro in polvere	2 cucchiai
Zucchero	2 cucchiai
Tuorli d'uovo	2

Preparazione

- 1 Le pesche migliori sono quelle sciaparine, ovvero che si spaccano in mezzo per una leggera pressione delle dita: a La Morra le chiamano persi del porèt e sono leggermente ovali, a forma di limone, al quale assomigliano anche per il colore e la superficie della buccia.
- 2 Prendete queste pesche oppure di un altro cultivar e sbollentatele rapidamente, quindi spaccatele a metà, sbucciatele e privatele dei noccioli.
- 3 Si possono anche non sbucciare, tuttavia l'operazione è consigliabile onde evitare il fastidio in bocca della buccia indurita per la cottura, soprattutto nelle persone già allergiche di per sè alla buccia vellutata.
- 4 In una terrina sbriciolate gli amaretti piuttosto finemente e uniteli al cacao, allo zucchero e ai tuorli d'uovo: amalgamate con cura e deponete questa farcia nell'incavo delle pesche dopo averlo adeguatamente (ma non troppo) allargato con un cucchiaino.
- 5 Sistemate le pesche così riempite in una teglia da forno e infornate a 160 gradi per mezz'ora circa. Lasciate raffreddare e servite. Vino consigliato: Moscato d'Asti.