Alessandro Borghese Kitchen Sound, pesche ripiene all'amaretto. VIDEO

borghese-9-ed39b94f

https://vimeo.com/428127173

PESCHE RIPIENE ALL’AMARETTO

Tempi:*
Costi:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:
6 pesche noci non troppo mature e non trattate
40 g di mandorle pelate
60 g amaretti secchi
60 g cacao amaro
1/2 bicchiere di Marsala
3 cucchiai di zucchero di canna
burro q.b.

Preparazione:
Lavare e asciugare con un panno le pesche senza sbucciarle; tagliarle in due parti e togliere il nocciolo aiutandosi con un cucchiaino.
Preparare la farcitura, tritando insieme grossolanamente, su un tagliere, amaretti, mandorle e zucchero di canna. Mettere poi il tutto in una ciotola, aggiungere il cacao amaro e il Marsala. Mescolare molto bene il composto quindi usarlo per riempire ogni mezza pesca. Adagiare le pesche su una placca da forno foderata con apposita carta; completare con un ricciolo di burro, qualche mandorla tritata e, in ultimo, un amaretto sbriciolato. Informare a 180°C e cuocere per 10 minuti circa (o sino a quando il ripieno sarà dorato); sfornare e lasciar intiepidire prima di servire.

Abbinamento al piatto: Moscato D’Asti Casarito Doc

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno