

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 cucchiaini 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](#)