

PESCHE RIPIENE DI RISO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 100
Zucchero gr. 100
Cacao amaro in polvere gr. 100
Amaretti gr. 50
Burro ammorbidito gr. 25
Pesche gialle medie n. 8
Uova n. 2
Marsala gr. 80
Limone (scorza) n. 1
Latte cl. 35
Sale gr. 5

PROCEDIMENTO

Cuocete il riso nel latte per circa 20 minuti con il sale e la scorza del limone grattugiata; lasciate raffreddare il composto e unite gli amaretti sbriciolati in gr. 70 di zucchero, i tuorli d'uovo, il cacao in polvere, gr. 20 di burro e il Marsala; tagliate le pesche a metà, togliete il nocciolo, scavate la polpa e unitela al composto. Montate gli albumi con gr. 5 di sale a neve ferma. Amalgamate gli albumi al composto. Disponete le pesche così ripiene in una teglia imburrata (con il burro rimanente), e cospargete con gr. 25 di zucchero; cuocete in forno a 170° per 25 minuti. Servite le pesche tiepide accompagnate dal fondo di cottura.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

