



Estate Pesche al cioccolato



Ingredienti

4 pesche succose, bianche o gialle
170 g zucchero
500 g acqua
200 g cioccolato fondente Emilia
20 g burro
80 g zucchero
30 g nocciole tritate
2 cucchiari di panna montata
2 cucchiari di granella di pistacchi

Preparazione

- 1 Sciroppare le pesche: lavare e scottare le pesche in acqua bollente per 2 minuti e metterle a sgocciolare in un colapasta sotto un getto d'acqua fredda. Privarle della buccia e dei noccioli. Sciogliere in una casseruola, a fuoco moderato, lo zucchero con l'acqua fino a ebollizione e cuocere per circa 10 minuti. Aggiungere le pesche e far cuocere a fuoco lento per 7-8 minuti

rigirandole nello sciroppo. Se lo sciroppo non fosse sufficientemente denso, far cuocere fino a quando sarà abbastanza ristretto, quindi versarlo sulle pesche.

2

Per la copertura: fondere a bagnomaria il cioccolato, aggiungere la panna, il burro, lo zucchero e le nocciole tritate, amalgamare il composto mescolando con un cucchiaino di legno.

3

Versare bollente sulle mezze pesche sciroppate che avrete composto in un piatto da portata. Ultimare la decorazione con la granella di pistacchi.

Consiglio

Questa ricetta semplice e golosa, può essere impreziosita da panna montata e foglioline di menta fresca.