

## PESCHE AL VINO

### Ingredienti

- mezzo limone
- zucchero (60gr)
- cannella
- uvetta (30gr)
- pinoli (25gr)
- vino bianco secco (300ml)
- 4 pesche

### Come si prepara

Fate ammorbidire l'uvetta nel vino per circa 30 minuti, quindi scolatela e tenetela da parte senza buttare il vino.

Immergete le pesche in acqua bollente per un paio di minuti, poi sgocciolatele, sbucciatele, dividetele a metà e privatele del nocciolo.

Spolverizzatele con metà dello zucchero e lasciatele riposare per un'ora.

Portate ad ebollizione in una casseruola il vino con il restante zucchero, la cannella e la buccia di mezzo limone, quindi unite l'uvetta, i pinoli e lasciatevi abborbidire dentro le pesche.

Quando saranno morbide, sgocciolate le pesche e disponetele in una coppa larga.

Togliete la buccia di limone, fate addensare il succo ancora un poco nella casseruola a fuoco vivo, poi versatelo sulle pesche.

Tenete tutto in frigorifero per almeno un'ora prima di servire.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 190

### Tags

frutta, Pesche al vino, pesche

