

PESCHE SORPRESA

Ingredienti

- un limone
- latte (50ml)
- mandorle dolci pelate (50g)
- succo di mela (50ml)
- amaretti (50g)
- albicocche (300g)
- 4 pesche
- Philadelphia (100g)

Come si prepara

Lavate e snocciate le albicocche.

Grattugiate la scorza del limone e spremetelo, conservandone il succo.

Mettete le albicocche nel mixer con il succo di mela e di limone, passate la purea al setaccio per eliminare le tracce di buccia e mettete la salsa al fresco.

Fate bollire una pentola d'acqua, tuffatevi le pesche per 30 secondi, toglietele immediatamente dall'acqua e raffreddatele sotto l'acqua corrente.

Pelate i frutti, snocciolateli, tagliateli a metà e riponeteli in un piatto al fresco, coperti da pellicola trasparente.

Preparate ora la crema: passate al mixer il latte e il formaggio, aggiungete la scorza del limone, metà delle mandorle tritate e gli amaretti.

Prendete i frutti dal frigorifero, riempiateli con la crema, quindi disponete due metà di pesche su ogni piatto da servire, fate scivolare tutt'intorno la salsa di albicocche e spolverizzate con il resto delle mandorle tritate.

Servite i piatti ben freschi.

Difficoltà: 2

Tempo: 30



Tabella nutrizionale

Valore energetico	75 kcal 314 kJ
-------------------	-------------------

Tags

frutta, estate, Pesche sorpresa, pesche dolci

