

PESCHE AL BURRO

Ingredienti:

- 4 grosse pesche spaccatelle,
- zucchero circa gr 100,
- amaretti gr 50,
- mandorle gr 30,
- burro gr 50,
- marsala secco.

Immergete le mandorle per un minuto in acqua bollentissima, poi pelatele e tritatele.

Pestate gli amaretti riducendoli in polvere.

Lavate le pesche e, senza pelarle, apritele a metà, togliete il nocciolo e, con un cucchiaino, scavatele leggermente in modo da rendere un poco più profonda l'incavatura lasciata dal nocciolo.

Fate sciogliere il burro in un tegame, largo a sufficienza per farvi stare in un solo strato le mezze pesche (se possibile usate una pirofila o un recipiente in vetro da fuoco, affinché sia possibile servire le pesche senza travasarle), sistemate nel recipiente le mezze pesche con la parte aperta volta in alto, distribuite nell'incavo le mandorle tritate e gli amaretti, poi spolverizzate tutto con lo zucchero, irrorate le pesche con circa mezzo bicchiere di Marsala (versatelo adagio in modo da non far scendere tutto lo zucchero), quindi lasciate cuocere a fuoco moderatissimo e a recipiente incoperchiato, per un'ora.

Irroratele di tanto in tanto con qualche cucchiata dell'intingolo che si sarà formato sul fondo e, se necessario, diluitelo con pochissima acqua.

A cottura ultimata l'intingolo deve essere ristretto e molto sciropposo.

Servite le pesche al burro nello stesso recipiente di cottura.