



TERRINA DI PESCHE AL MOSCATO DI TRANI CON CREMA ALL'AMARETTO

Ingredienti

10 pesche gialle (percochi)
1 bottiglia di Moscato di Trani
1 limone
200 gr. di zucchero
200 cl. di Amaretto di Saronno
50 gr. di colla di pesce

Per la salsa all'amaretto

200 gr. di latte fresco
200 gr. di panna fresca
100 gr. di zucchero
6 tuorli d'uovo
60 gr. di amaretti

Per guarnire

2 cestini di frutti di bosco
foglie di menta

Procedimento

Lavare, pelare e tagliare le pesche a spicchi e farle marinare con lo zucchero, il succo di limone, il liquore all'amaretto e il moscato di Trani.

Cuocere in padella per 10 min e a cottura ultimata farle asciugare su una griglia, ridurre il succo rimasto sul fuoco e legarlo con la colla di pesce fatta ammolare in precedenza in acqua fredda.

Sistemare le pesche in una terrina, bagnarle con il loro succo e riporre in frigorifero per 3 ore.

In un pentolino far bollire il latte con gli amaretti sbriciolati.

Sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero, la panna, aggiungere il latte bollito, riporre sul fuoco e portare al punto rosa, far raffreddare la salsa.

Versare la salsa all'amaretto sul piatto, disporre al centro la terrina di pesche e decorare con frutti di bosco e menta.