

Frutta ripiena.

(Per 4 persone)

Per la base

Pesche mediamente mature 2
Mandorle 15gr
Biscotti secchi 6
Nesquik 3 cucchiari
Tuorlo 1

Per la decorazione

Mandorle
Burro
Pistacchi

Preparazione

Prima di tutto prepariamo la frutta. La puliamo molto bene e poi tagliamo le pesche a metà nel senso del picciolo. Eliminiamo il nocciolo lasciando intatte le due metà.

Tritiamo insieme i biscotti e le mandorle.

Con uno scavino preleviamo dal centro delle mezze pesche un po' di polpa, la tritiamo e la uniamo ai biscotti e alle mandorle tritate.

A questo impasto aggiungiamo il Nesquik e il tuorlo e mescoliamo per ottenere una farcia omogenea.

Disponiamo le mezze pesche in una teglia imburata e le farciamo con l'impasto ottenuto.

Su ciascuna mezza pesca facciamo poi cadere un fiocchetto di burro e la cospargiamo di pistacchi tritati grossolanamente.

Poniamo la teglia in forno a 180° per 20 minuti.

Dopo questo tempo lasciamo raffreddare le pesche e le riponiamo il frigo fino al momento di servire.