

dolci

# Il tempo delle pesche

In luglio sono a perfetta maturazione, dolci, succosi e fragranti: questi frutti hanno il profumo dell'estate e piacciono a tutti. Contengono vitamine A e C e tanta acqua, per cui, nonostante l'elevato tenore zuccherino, sono dissetanti. Perfette al naturale, a fine pasto, a colazione o a merenda, rivelano qualità insospettite se usate per torte e dolci al cucchiaio. Provateli nella classica crostata, ma anche in dessert semplici e raffinati.

94

## Sfogliata con confettura al limone

- ◆ Preparazione 20 min.
- ◆ Cottura 25 min.
- ◆ Calorie a porz. 356
- ◆ Costo a porz. 0,95 euro

### Ingredienti per 6

- ◆ Pasta sfoglia fresca, già stesa, possibilmente rettangolare, 1 base (230 g)
- ◆ Pesche mature ma sode 6
- ◆ Confettura di pesche 1 vasetto (250 g)
- ◆ Limoni biologici 2
- ◆ Zucchero semolato 2 cucchiari
- ◆ Vanillina 1 bustina
- ◆ Tuorlo 1

**Togliete** la pasta sfoglia dalla sua confezione e lasciatela qualche minuto a temperatura ambiente (se è molto fredda, rischia di stracciarsi quando la srotolate).

**Lavate** le pesche, asciugatele e dividetele a metà; eliminate i noccioli e riducete la polpa a spicchietti.

**Allargateli** su un piatto capiente e spolverizzateli con lo zucchero e con la vanillina.

**Lavate** i limoni e grattugiate la scorza su un piatto.

**Tagliateli** a metà e spremetene il succo; versate metà succo sulle pesche e lasciatele riposare 10 minuti in frigorifero.

**Riscaldare** il forno a 200°; aprite il rotolo di sfoglia,



Confettura di pesche Fiordifrutta Rigoni di Asiago, da agricoltura biologica.

lasciandolo sulla carta che l'avvolgeva.

**Trasferite** il rettangolo di pasta in una teglia rettangolare imburrata.

**Incidete** la pasta con la punta di un coltello, senza arrivare troppo in profondità, formando un altro quadrato interno: l'incisione deve essere fatta a circa 2,5 cm dall'orlo (se usate una base rotonda, formate un cerchio più

interno, invece di un quadrato).

**Versate** quasi tutta la confettura in una ciotola e incorporatevi il succo di limone rimasto e la scorza grattugiata.

**Stendete** la confettura sul rettangolo di pasta interno, lasciando libero il bordo.

**Ricoprite** la confettura con le fettine di pesca sgocciolate, sovrapponevole

leggermente. **Scaldare** la confettura rimasta in un tegamino, con il succo in cui sono rimaste le fette di pesca.

**Spennellatelo** sulla frutta; pulite il pennello e distribuite il tuorlo, diluito con poca acqua, sul cordoncino di pasta. **Infornate** e cuocete la torta, finché la pasta è croccante e dorata (25 minuti). **Servitela** tiepida o fredda. ▶

dolci

# 4 dessert superveloci

(ingredienti per 4 persone)



## ① Pesche nei croissant

**Lavate** 4 pesche, mature ma ancora sode; tagliate la polpa a fettine. **Sciogliete** 80 g di burro in una padella antiaderente e rosolatevi le fettine di pesca 1 minuto per parte. **Spolverizzate** 4 cucchiaini di zucchero semolato e unite un bicchierino di liquore maraschino. **Lasciate** cuocere ancora 1 minuto, voltando le fettine ancora una volta.

**Tagliate**, intanto, a metà, in verticale, 4 croissant. **Scaldateli** pochi istanti su una piastra calda, da entrambe le parti.

**Spalmate** le metà inferiori con un cucchiaino di confettura di albicocca e distribuitevi sopra le fettine di pesca. **Completate** con 80 g di panna liquida semimontata e non zuccherata.

**Coprite** con le parti superiori dei croissant e servite subito.

## ② Pesche Melba

**Tuffate** 2 minuti 4 pesche grandi in un tegame con acqua bollente; scolatele e sbucciatele. **Dividetele** a spicchi e distribuiteli in 4 coppette. **Tenetevi** in frigorifero, fino al momento di servire il dessert. **Lavate** in una ciotola con acqua e aceto 400 g di lamponi, scolateli e frullateli in un robot con il succo di mezzo limone e 80 g di zucchero a velo. **Passate** il frullato attraverso un colino metallico a maglie fitte, premendolo con il dorso di un cucchiaino.

**Lasciate** raffreddare il passato in freezer 10 minuti.

**Distribuite** in ogni coppetta 2 palline di gelato alla vaniglia.

**Versatevi** sopra il passato di lamponi e completate con scaglie di mandorle e foglie di menta.



96





### ③ Pesche con gelato e amaretti

**Lavate** 4 pesche, mature ma sode; tuffatele 2 minuti in acqua bollente, scolatele e sbucciatele. **Tagliatele** a spicchi e sistematele in una pirofila, in un solo strato. **Versate**, in un tegamino, 2 bicchieri d'acqua e 40 g di zucchero semolato. **Portate** a bollore e lasciate sciogliere lo zucchero 5 minuti, mescolando spesso con un cucchiaino di legno. **Irrorate** le pesche con lo sciroppo bollente, fate raffreddare e mettete la pirofila 10 minuti in freezer. **Sbriciolate**, intanto, grossolanamente 4-5 amaretti. **Versate** in una ciotola 600 g di gelato alla crema e lavoratelo qualche minuto con una forchetta, incorporando 3 cucchiaini di liquore Amaretto. **Mettete** la ciotola in freezer 10 minuti (o finché il gelato si è consolidato di nuovo). **Distribuitelo** in 4 coppette, con l'apposito cucchiaino per farne palline. **Completate** con gli spicchi di pesca e con gli amaretti sbriciolati.



### ④ Pesche al Porto

**Tuffate** 2 minuti 4 pesche, grandi e sode, in acqua bollente, dopo averle lavate ma non sbucciate. **Fatele** intiepidire e tagliatele a metà, senza togliere i noccioli. **Sistemate** le mezze pesche in una pirofila imburrata, da portare in tavola, in un solo strato. **Mettete** in un tegamino 2 cucchiaini di zucchero di canna con 150 ml di Porto rosso. **Cuocete** a fiamma bassa, mescolando con un cucchiaino di legno, finché lo zucchero è sciolto (5 minuti). **Versate** il Porto sulle pesche e infornate a 180°, finché le pesche sono morbide (20 minuti). **Lasciate** raffreddare e cospargete il dessert con pistacchi al naturale, privati della pellicola scura e sminuzzati (sbollentateli 3 minuti, scolateli e sfregateli subito con un telo ruvido, per allontanare le pellicole). **Potete** servirle anche fredde di frigorifero.

