

## **PESCHE AL FORNO CON VINCOTTO PRIMITIVO**

### **Ingredienti:**

\*5 pesche \*3 cucchiaini di vincotto \*100 gr di amaretti \*1 uovo  
\*1 cucchiaino di zucchero \*1 cucchiaino di mandorle al forno  
\* 1 cucchiaino di **Vincotto Primitivo**

### **Preparazione:**

°Prendere quattro pesche, lavarle, tagliarle a metà, togliere il nocciolo e, con un cucchiaino forare all'interno le pesche.

Con un frullatore ridurre in poltiglia gli amaretti insieme alle mandorle. Versare il tutto in una ciotola, incorporare l'uovo, lo zucchero e la polpa della quinta pesca. Amalgamare il tutto e riempire le pesche. Mettere in forno preriscaldato a 200° per 15 minuti. Emulsionare il Vincotto Primitivo con lo zucchero e versarlo sulle pesche. Lasciare intiepidire e servire.

**Dose per 4 persone**