

Composta Estiva Del Bosco

Pelare e tagliare a metà le pesche, privarle del nocciolo, adagiarle su di una griglia per la cottura al vapore, spolverarle con due cucchiaini di zucchero, coprire e posare il tutto su una casseruola dove vi sia acqua in ebollizione. Lasciar cuocere 15 minuti. Nel frattempo lavare i frutti di bosco, metterli a freddo in una piccola casseruola con due cucchiaini di zucchero, il vino e la cannella, coprire con il coperchio e cuocere a fiamma bassissima per 10 minuti. Sistemare su di un piatto le mezze pesche dopo averle leggermente scavate con un cucchiaino in modo da allargare il foro lasciato dal nocciolo, riempirne la cavità con i frutti di bosco e guarnire con qualche fragolina che avrete tenuto cruda a parte.

Ingredienti

400 G Frutti Di Bosco (lamponi, Mirtilli)
4 Pesche Gialle Grandi
4 Cucchiaini Zucchero
1/2 Bicchiere Vino Rosso
1 Punta Cannella
Per Guarnire:
Alcune Fragoline

Note

Preparazione: 35 minuti.