

## PESCHE AL CIOCCOLATO

*Se la pesca è il frutto dell'estate, il cioccolato è il principe dell'inverno. La pesca al cioccolato è un trait d'union tra due stagioni lontane, perfetta da gustare in una serata estiva.*



### INGREDIENTI:

**4** pesche succose, bianche o gialle  
**170 g** zucchero  
**500 g** acqua  
**200 g** cioccolato fondente Emilia  
**20 g** burro  
**80 g** zucchero  
**30 g** nocciole tritate  
**2** cucchiaini di panna montata  
**2** cucchiaini di granella di pistacchi



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
35 min



Porzioni  
4

- 1 Sciroppare le pesche: lavare e scottare le pesche in acqua bollente per 2 minuti e metterle a sgocciolare in un colapasta sotto un getto d'acqua fredda. Privarle della buccia e dei noccioli. Sciogliere in una casseruola, a fuoco moderato, lo zucchero con l'acqua fino a ebollizione e cuocere per circa 10 minuti. Aggiungere le pesche e far cuocere a fuoco lento per 7-8 minuti rigirandole nello sciroppo. Se lo sciroppo non fosse sufficientemente denso, far cuocere fino a quando sarà abbastanza ristretto, quindi versarlo sulle pesche.

### CONSIGLIO

Questa ricetta semplice e golosa, può essere impreziosita da panna montata e foglioline di menta fresca.

- 2 Per la copertura: fondere a bagnomaria il cioccolato, aggiungere la panna, il burro, lo zucchero e le nocciole tritate, amalgamare il composto mescolando con un cucchiaino di legno.



- 3** Versare bollente sulle mezze pesche sciroppate che avrete composto in un piatto da portata.  
Ultimare la decorazione con la granella di pistacchi.