

## Pesche Ripiene con Crema al Ribes



## INGREDIENTI

### Dosi per 4 persone:

4 pesche  
250 g di ribes rosso  
200 g di Ricotta  
Germani  
100 g di zucchero a velo  
1 cucchiaio di mandorle  
a lamelle

## PREPARAZIONE

Tagliate le pesche a metà, togliete il nocciolo e cospargetele con 40 g di zucchero e fatele cuocere in una piastra ben calda, appoggiandole dal lato tagliato per 5 minuti.

Sgranate i ribes, lavorate a crema la ricotta con lo zucchero rimasto, unite il ribes, le mandorle e mescolate bene.

Con la crema ottenuta riempiate le pesche e servitele.

BUON APPETITO

