



Pesche sciroppate (IDDSI 4)

Porzione 4

Ingredienti

- 420 g pesche sciroppate (corrisponde a una scatola da 420 g.)
 - 8 g gelatina in fogli
-

Metodo di preparazione

- Frullare le pesche sciroppate con tutto il loro liquido.
 - Frullare fino a ottenere una crema liscia.
 - Mettere la gelatina in acqua molto fredda per 10 minuti, così diventa morbida.
 - Riscaldare a 70/80°C 100 g della crema di pesche nel microonde o in un pentolino senza far bollire.
 - Aggiungere la gelatina strizzata e mescolare finché si scioglie bene.
 - Unire il resto delle pesche frullate e mescolare ancora.
 - Versare il composto in piccoli stampi a fondo tondo.
 - Mettere in frigorifero per almeno 2 ore, finché si solidifica.
 - Sformare e tagliare a fette e servire
-

Nota utile

Il risultato sarà delle fettine di pesche.

