



## **La pesca di Montelabbate**

Nell'ambito della 67a Edizione della Sagra delle Pesche che si è tenuta a Montelabbate dal 14 al 17 Luglio 2011, la Pro Loco Montelabbate ha diffuso attraverso una sua pubblicazione, oltre ai programmi delle feste estive, anche una serie di ricette a base del frutto squisito delle sue colline.

Abbiamo pensato di pubblicarle con l'obiettivo di diffondere, oltre i confini della Bassa Val del Foglia, uno dei prodotti più genuini delle terre dell'Unione dei Comuni di Pian del Bruscolo.



## **Cestini di pasta fillo con pesche all'amaretto**

### **Ingredienti:**

- 4 pesche (o nettarine)- 4 cucchiaini di zucchero- Un bicchiere di Amaretto di Saronno
- Fogli di pasta fillo per ricavare 24 quadrati di 12 cm di lato- 100 g di burro
- Zucchero a velo per la spolverata finale

### **Preparazione:**

Prelevare dal 100 g di burro una noce da circa 25 g. Mettere la noce di burro in una padella antiaderente, aggiungervi le pesche tagliate a spicchi sottili e i 4 cucchiaini di zucchero. Far cuocere per qualche minuto quindi sfumare col liquore all'amaretto e continuare la cottura fin quando non si forma uno sciroppo denso. Rimuovere dal fuoco e mettere da parte. Fondere il resto del burro e usarlo per spennellare ogni foglio di pasta fillo. Sovrapporre i fogli in strati di 4 e ritagliarli in quadrati da 12 cm di lato circa. Disporre i quadrati sovrapposti di pasta fillo in degli stampini da muffins imburati, spingendoli sul fondo in modo da creare dei cestinetti. Riempire i cestini con le pesche e il

loro sciroppo ed infornare a 200°C per una decina di minuti fin quando gli angoli di pasta non appaiono dorati. Spolverare con dello zucchero a velo e servire caldi o tiepidi.



**Tiramisù di pesche**

Ingredienti per 8 persone:

- 1 pacco di savoiardi - 3 tuorli - 30 gr di farina OO - 70 gr di zucchero- 300 ml di latte – 1 scorza di limone - 500 gr di pesche sciroppate -250 ml di panna - 150 gr di mascarpone – 25 gr di zucchero a velo

Preparazione:

Preparare la crema pasticcera montando lo zucchero con i tuorli, aggiungere la farina e incorporarla alle uova. Infine aggiungere il latte a filo. Versare il composto in un pentolino insieme ad una buccia di limone e cuocere a fiamma dolce mescolando di continuo con un cucchiaio di legno fino a che la crema pasticcera non si sarà addensata. In una terrina montare la panna, a parte lavorare il mascarpone con lo zucchero a velo. Non appena la crema sarà fredda, aggiungerla alla panna mescolando delicatamente. Aggiungere il mascarpone e le pesche sciroppate tagliate a pezzettini e mescolare delicatamente con un cucchiaio di legno. Mettere la crema in frigo a raffreddare. Bagnare i savoiardi nel succo delle pesche sciroppate e disporre uno strato in fila in una pirofila. Versare la crema alla pesca sullo strato di savoiardi, ricoprire con un altro strato di savoiardi imbevuti nello sciroppo di pesche e finire con uno strato di crema al mascarpone. Decorare con delle pesche sciroppate che avete tenuto da parte e mettere in frigo per almeno 3 ore.



**Torta di mousse di pesche sciroppate**

Ingredienti per 6/8 persone:

• 2 rotoli di pasta sfoglia Vallè • 450 g di pesche sciroppate • 1,5 dl di sciroppo di conservazione delle pesche • 300 g di panna fresca • 3 fogli di colla di pesce (18 g) • 3 cucchiaini di zucchero semolato • Zucchero a velo

Preparazione:

Ritaglia i due dischi di pasta sfoglia in modo da ridurli (22-24 centimetri di diametro), fai su entrambi delle piccole incisioni con un coltellino appuntito e, con i ritagli fai delle decorazioni su uno dei due. Cospargi entrambi con lo zucchero semolato e cuocli, nel forno preriscaldato a 200°, per 15-20 minuti. Fai ammolare la colla di pesce in acqua fredda, strizzala e falla sciogliere in un dl e mezzo dello sciroppo delle pesche su fuoco basso, aggiungi le pesche frullate e mescola bene; fai raffreddare il composto, mescolandolo spesso. Monta la panna ben fredda e mescolala delicatamente con la gelatina di pesche a temperatura ambiente. Disponi il disco senza decorazioni sul piano di lavoro e circondalo con un anello di plastica semi rigida (oppure usa l'anello di uno stampo a cerniera, rivestito di carta forno); taglia a fettine tre mezze pesche sciroppate e disponile lungo tutto il perimetro, appoggiandolo alla plastica. Versa la mousse di pesche e copri tutto con il disco di pasta sfoglia con le decorazioni. Lascia consolidare in frigorifero e, al momento di servire elimina l'anello di plastica e cospargi la superficie con lo zucchero a velo.



**Frullato di pesche e banane**

Ingredienti per 4 persone:

- 2 pesche mature sanissime - 2 banane - 1 cucchiaio di zucchero - 1/2 di limone (succo)
- 1 cucchiaio di ghiaccio tritato

Preparazione:

In una terrina versate il succo di limone e lo zucchero e mescolate con un cucchiaio di legno. Lavare accuratamente le pesche, dividerle in due parti, privarle del nocciolo e affettarle finemente. Mescolando, metterle nel composto di limone e zucchero. Sbucciare le banane, affettarle finemente e mescolarle alle fettine di pesche. Porre la terrina in frigorifero e far macerare la frutta per almeno un'ora. Trascorso questo tempo, versare la frutta nel bicchiere del frullatore con il composto di zucchero e limone. Far frullare per un minuto, aggiungere il cucchiaio di ghiaccio tritato, frullare ancora un istante e versare il frullato nelle coppe.



## **Pesche sciropate fatte in casa**

Ingredienti:

\* 1 kg di pesche gialle mature \* 400 gr di zucchero bianco \* 1 L d' acqua

Prima di iniziare, sterilizzare i barattoli di vetro in acqua bollente.

Preparazione: In un tegame mettere lo zucchero e aggiungere l'acqua e farlo sciogliere bene. Portare ad ebollizione per 5 minuti fino a formare uno sciroppo. Scegliere delle pesche senza ammaccature che non presentino zone annerite, lavarle accuratamente e metterle in acqua bollente per 2 minuti. Una volta scottate, trasferire le pesche sotto un getto di acqua fredda, sbuciarle, tagliarle a metà e privarle del nocciolo. Posizionare le pesche nei barattoli e versare lo sciroppo fino a ricoprirle completamente. Agitare i vasetti per evitare che si formino bolle d'aria, chiuderli per bene e lasciarli raffreddare capovolti. Da consumare dopo almeno 4 ore. Una volta aperti i barattoli, vanno necessariamente conservati in frigo.



## **Pesche alla crema di vino**

Ingredienti per 8 persone:

• 4 pesche • 25 cl di vino rosso • 4 tuorli d'uovo • 125g di zucchero • 4 cucchiari di gelatina di ribes o gelatina di lamponi per decorare • alcuni di lamponi

Preparazione:

Pelate le pesche, ponetele in una casseruola, copritele con il vino rosso, mettete il coperchio e lasciate cuocere a fuoco medio fino a che saranno diventate morbide. Nel frattempo sbattete i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema omogenea. Levate le pesche dal vino e tenetele da parte per farle raffreddare. Nel vino di cottura ponete la gelatina di frutta e il composto di uovo. Fate a cuocere a fuoco basso mescolando. Spegnete il fuoco e mescolate fino a che non sarà raffreddato. Tagliate a metà le pesche e

privatele del nocciolo. Disponete due metà su un piattino e ricopritele con la crema. Mettete in frigorifero per mezz'ora prima di servire decorando a piacere con i lamponi ogni piattino.



### **Bruschette con prosciutto e pesche**

Ingredienti:

• Pane toscano 1 filone • 4 pesche • prosciutto crudo: 200 gr • rosmarino 1 rametto • vino bianco 3 dl • Zucchero 1 cucchiaio • senape dolce: qb • olio: qb • sale: qb • pepe: qb

Preparazione:

Prendete un pentolino e mettete vino, rosmarino e zucchero, portate a ebollizione e poi proseguite la cottura per altri 10 minuti, aggiungete la senape e mescolate bene, poi filtrate il succo e tenetelo da parte. Tagliate il pane a fette e tostatele nella piastra. Sbucciate le pesche, tagliatele a fettine sottili o a cubetti e cuocetele in padella antiaderente per qualche minuto, poi unite il pepe. Prendete le fette di pane tostate e irroratele con un filo di olio, poi decorate con le pesche ed il prosciutto crudo a cubetti, mettete la salsina al vino che avete preparato. Decotare con rosmarino.



### **Bellini Cocktail**

Ingredienti per 8 persone:

• 3 pesche a polpa bianca • 1 cucchiaio di succo di limone • 1 bottiglia di vino spumante prosecco ben freddo

Preparazione:

Gettare in acqua bollente le pesche. Scolarle dopo 2 minuti e spellarle. Tagliare le pesche a spicchi e frullarle con 1 cucchiaio di succo di limone. Versare il frullato ottenuto in una brocca di vetro e unirvi, lentamente, una bottiglia di Prosecco ben freddo. Rimescolare delicatamente e servire.



### **Pesche farcite al cacao**

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pesche gialle • 100 gr. di zucchero • 50 gr. di mandorle • 50 gr. di biscotti amaretti
- 25 gr. di burro • 1 tuorlo d'uovo • 2 cucchiari di cacao amaro • 1 scorza di limone • poco brandy

Preparazione:

Sbucciare le pesche, tagliarle a metà, eliminare il torsolo e con un cucchiaino scavare un po' di polpa nella parte interna e raccoglierla in 1 terrina; mescolarvi la metà dello zucchero, il cacao, la scorza grattugiata di limone, le mandorle sbucciate e tritate, gli amaretti pestati e il tuorlo, mescolare e unire poco brandy. Riempire con il composto la cavità delle pesche, disporle in 1 tegame, cospargerle con il rimanente zucchero e infornare a 180° per 15 minuti.



### **Granita alla pesca**

Ingredienti e dosi per 4 persone

- 150 g di zucchero • 1 bicchiere di acqua • 400 g di pesche • 1 limone (succo) • Vaniglia

Preparazione:

Mettete lo zucchero in una casseruola con l'acqua e portate ad ebollizione, rimstando di tanto in tanto per far sciogliere bene lo zucchero. Lavate le pesche senza sbuciarle, dimezzatele, privatele del nocciolo e tagliatele a pezzetti. Mettete questi ultimi nella casseruola, rimstateli nello sciroppo e lasciate cuocere a fuoco lentissimo e a recipiente scoperto, per circa 30 minuti. Togliete il composto dal fuoco e lasciatelo raffreddare completamente; quindi passatelo al setaccio di crine e raccogliete il purè in una terrina.

Unitevi il succo del limone e un pizzico di vaniglina e amalgamate bene il composto; poi travasatelo nelle vaschette del ghiaccio e mettetelo in freezer per circa 2 ore, rimestando ogni 30 minuti con un cucchiaio di legno. Trascorso il tempo stabilito, distribuite la granita in quattro bicchieri, e servite.