

Pesche, amaretti e cioccolato per il Commercialista Gastronomico

di **Luca Bianchi**

Publicato il 10 settembre 2016

per l'inizio di settembre il Commercialista Gastronomico propone un dolce a base di pesche, amaretti e cioccolato, tipico dell'autunno



Settembre, mese ancora estivo ma che preannuncia l'autunno. Personalmente è il mese in cui mi piace concedermi i frutti dell'estate prima che arrivi il fresco e in particolare adoro le pesche, uno dei frutti tipici dell'estate e della terra di

Romagna.

Sono tante le possibilità di abbinamento per le pesche col dolce; una delle più tipiche, figlia della cucina piemontese, è quella con amaretti e cioccolato.

L'amaretto (il più noto è quello di Saronno) è un biscotto croccante di sapore dolce-amaro. La leggenda vuole che gli amaretti nascano nel 1718 quando il Cardinale di Milano andò in visita al Santuario della Beata Vergine di Saronno: in onore della sua visita una giovane coppia preparò un impasto a base di zucchero, armelline e bianco d'uovo che, fatto lievitare in forno, diede origine a dei biscotti tondi che

vennero chiamati Amaretti.

Per gli amanti del contenzioso, ricordiamo che la dicitura “Amaretto di Saronno” è stata protagonista di una lunga causa relativa alla proprietà ed all’utilizzo del marchio.

Pesche e amaretti possono presentarsi in più modi: proponiamo una ricetta formale ed una informale.

Le pesche ripiene di amaretto e cioccolato

In questo caso le pesche vengono tagliate a metà, viene tolto il nocciolo e vengono scavate. La polpa tolta, gli amaretti e la cioccolata (cioccolata fondente grattugiata) vengono mescolate insieme. Il composto deve essere amalgamato con un uovo e un po’ di vino dolce o liquore: per il liquore si consiglia ovviamente il Di Saronno.

Il composto va messo nell’incavo delle pesche che vanno cotte al forno in una teglia imburrata.

L’esito, se la cottura viene bene, con l’impasto di amaretti croccante e di color nocciola che risulta sulla pesca è di sicuro effetto. Andrebbe accompagnato con una pallina di gelato di vaniglia.

Le quantità? Difficile da dirsi, in quanto bisogna valutare il gusto della singola varietà di pesca e degli amaretti. Io uso un uovo ogni quattro pesche.

Anche per la cottura la scelta è difficile: la base è 40 minuti a 180 gradi, ma può variare.

Le pesche mescolate ad amaretti e cioccolato

In questo caso proponiamo una versione snella e facile, che può far ottenere ottimi risultati in poco tempo.

Tagliate le pesche come per fare la macedonia, mettetele in un pentolino con zucchero e vino dolce o liquore (per rimanere sul tema sempre Di Saronno).

Mentre le pesche cuociono, sbriciolare gli amaretti e la cioccolata in polvere.

Dopo pochi minuti di cottura (dipende da quanto sono mature le pesche) aggiungere amaretti e cioccolata. Mescolare vigorosamente finché il sugo di cottura non abbia assunto il colore della cioccolata in tazza.

Di solito in pochi minuti si ha la macedonia di pesche ben amalgamata col cioccolato.

Anche in questo caso si può servire col gelato alla vaniglia.

Quantità e cottura: a mio parere è tutto molto libero, in quanto il gusto degli amaretti è particolare e non si può abusare. Per quanto riguarda la cottura: più sono mature le pesche, meno tempo devono stare sul fuoco.

Bibendum

Ovviamente vino dolce, ma per essere più piemontesi e dato che arrivano le serate autunnali si può optare per un ottimo barolo chinato.

10 settembre 2016

Luca Bianchi

