

Nectarine umplute cu pricomigdale



Nectarine umplute cu pricomigdale si servite cu sos de caise?!
Hmmm, ce sa zic...cer portie dubla!! ☐

Nu va puteti inchipui cat de mult ne bucuram de micul nostru nectarin! A avut si anul asta rod bogat, asa ca mi-am propus sa fac cat mai multe **retete cu nectarine!**

Noua ne-au placut toate foarte mult. Si sper ca si voi, dupa ce le incercati, sa fiti la fel de incantati!

Ingrediente pentru 4 portii:

Umplutura:

- 6 nectarine mari, foarte coapte

- 150 g biscuiti Amaretti sau pricomigdale, faramitate
- un galbenus
- 2 linguri zahar tos
- 2 linguri lichior de lamaie sau portocale
- unt pentru uns tava

Sos de caise:

- o cutie compot de caise (400 g)
- zahar pudra

Sfat: Puteti inlocui nectarinele cu prune mari, foarte coapte, iar pricomigdalele cu biscuiti simpli. Lichiorul il puteti inlocui cu suc proaspat de portocale sau zeama din compot.

Pana va povestesc ce si cum, dragilor, trebuie neaparat sa va arat (din nou) nectarinul meu, pe care il absolut iubesc ☺
Priviti cat de frumos s-a-mpodobit el cu mari si zemoase fructe!!!!





Am exagerat cu pozele, stiu ☹ , dar este pomisorul meu preferat!!!!!!!!!!!!



Si daca as putea sa va redau gustul incredibil de dulce si aromat pe care il au nectarinele surprinse in poze, as fi extrem de fericita!!!!!!!!!!!!



...dar, de vreme ce acest lucru este imposibil, sa continam cu reteta ☐

Mod de preparare:

Spalati fructele si se lasati-le la scurs:



Taiati-le apoi in jumatati si curatati-le de samburi:



Preincalziti cuptorul la 180 grade C. (foc potrivit)
Scobiti usor partea interioara a nectarinelor, pastrand pulpa.
Taiati o felie subtire la baza fiecareia, pentru a o face sa stea drept. Tocati pulpa si amestecati-o cu biscuitii faramitati, galbenusul, zaharul si lichiorul. Turnati cu lingura in interiorul nectarinelor.



Asezati jumatatile de nectarine pe o tava unsa cu unt si coaceti cca. 20 de minute:



Preparati intre timp piureul de caise, astfel: faceti un piure din caisele, scurse; turnati, amestecand, suficient suc pentru a-i da o consistenta lichida si indulciti cu zahar pudra. Impartiti-l pe 4 farfurii. Faceti un model cu ajutorul unei linguri sau furculite. Puneti cate 3 jumatati de nectarine pe fiecare farfurie si serviti. Eu le-am asezat la nimereala, fiindca se prea cereau degustate ☐



...dar v-am pastrat, ca de obicei, si voua cateva:



Un desert ideal pentru ultimele zile de vara!!!