



## **CROSTATA DI PESCHE**

### **INGREDIENTI**

- 800g di pesche a cubetti
- 1/2 succo di limone
- 460g di pasta brisée
- 40g di mandorle in polvere
- 50g di zucchero
- 25g di burro
- 1 uovo
- 1 bustina di zucchero vanigliato

### **Preparazione**

1. Preriscaldare il forno a 200°C.
2. Fare scongelare i cubetti di pesca. Appena scongelati bagnarli con succo di limone e mescolarli.
3. Rivestire lo stampo imburato con un disco di pasta brisée e versarci sopra uno strato sottile di mandorle in polvere.
4. Aggiungere le pesche e il burro a pezzetti e cospargere di zucchero
5. Tagliare il secondo disco di pasta brisée a strisce da mettere sulla torta incrociandole.
6. Pennellarle con l'uovo battuto e cospargere di zucchero vanigliato.
7. Infornate per 45 minuti



## MARMELLATA DI PESCHE

### Ingredienti

- 3 kg di pesche
- 1,5 kg di zucchero
- 1 limone

### Preparazione

1. Mettere le pesche in una pentola d'acciaio con mezzo bicchiere d'acqua e la scorza di un limone grattugiata e far cuocere per 15 minuti.
2. Dopo passarle al setaccio e rimetterle in pentola insieme allo zucchero.
3. Mettere su fiamma bassa e far cuocere circa 1 h e 1/2, fino alla giusta consistenza. Lasciar raffreddare e mettere nei vasetti