

# Bicchierini freddi di pesche al Dolcetto

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



## Informazioni Generali



Preparazione:  
75 min



Cottura:  
30 min



Dosi per:  
6 persone



Costo:  
Medio



Difficoltà:  
Media

Nota Aggiuntiva: + tempo di raffreddamento nel freezer (circa 20 minuti a strato)

I **bicchierini freddi di pesche al dolcetto**, sono una rivisitazione più ricercata e raffinata delle **pesche al vino**, una diffusa e popolare preparazione estiva, spesso servita fresca a fine pasto, e a volte **preparata dai commensali stessi** direttamente a tavola, ognuno nel proprio bicchiere, aggiungendo alle pesche spezzettate un po' del **vino presente a tavola** e, a volte, un cucchiaino di zucchero.



## Ingredienti

### >> Acqua

1 litro

### >> Limoni

il succo e la scorza grattugiata di 1

### >> Cannella

1 stecca

### >> Pesche

gialle 1 kg

### >> Chiodi di garofano

3

### >> Vino

rosso Dolcetto 1 litro

### >> Colla di pesce

6 fogli

### >> Zucchero

300 gr

## Preparazione



**Sbucciate le pesche**, tagliatele a fettine spesse circa 1 cm, e mettetele in un recipiente con 1/3 dello zucchero per almeno 1 ora.

Nel frattempo in un tegame abbastanza largo mettete la **scorza del limone grattugiata**, il restante **zucchero**, il **vino**, l'**acqua**, e fate sciogliere il tutto a fuoco vivo; aggiungete poi i **chiodi di garofano** e la **cannella**.

Quando il liquido sarà ridotto della metà (circa un litro), toglietelo dal fuoco, filtratelo per eliminare i residui della scorza del limone e delle spezie e aggiungete i fogli di **colla di pesce** che avrete precedentemente **ammollato** in acqua fredda per

almeno 15 minuti, e per ultimo il **succo del limone filtrato** che renderà più trasparente la gelatina e lasciate intiepidire.



Mettete sul **fondo dei bicchierini** 2-3 cucchiaini di **liquido**, e poi alcune fettine di **pesche** per formare il **primo strato**; ponete i bicchierini in freezer per circa 15-20 minuti in modo che la preparazione si solidifichi, e poi si possa sovrapporre un altro strato uguale di liquido e pesche.

Quando avrete terminato di **preparare tutti i bicchierini** potete metterli in frigorifero e lasciarli al freddo fino alla completa solidificazione (il tempo di solidificazione dipende dal bicchiere che userete).



## Consiglio

Se volete, potete **decorare i bicchierini** con qualche **fettina di pesca** e qualche **fogliolina di menta**, oppure con del cioccolato fondente a scaglie.





## Curiosita'

---



Questi bicchierini si potrebbero preparare anche in **formato aspic** , ponendo gli ingredienti in **stampi** che, una volta solidificati, verranno poi capovolti sui piatti da portata e guarniti a piacere o serviti semplicemente così, come si presentano.