Ricetta per 6 persone

6 pesche (varietà spaccatella, detta anche reginella) di medie dimensioni:

500 grammi di amaretti secchi

1 cucchiaio colmo di cacao amaro

1 uovo intero

2 cucchiari di zucchero

vino marsala ½ bicchierino da liquore

12 ciuffetti di burro salato

Tagliare in due le pesche ed eliminare il nocciolo

Scavare con un cucchiaino la polpa delle pesche lasciando uno strato interno di circa un centimetro. Conservare la polpa per dopo.

Frantumare con le mani gli amaretti in modo da ridurli in piccoli pezzi ma non polverizzarli, per mantenere granuloso l'impasto.

Aggiungere il cacao, l'uovo intero, lo zucchero, il liquore ed una piccola parte della polpa scavata dalle pesche e ridotta in poltiglia. Amalgamare velocemente l'impasto e aggiungere un po' di polpa avanzata delle pesche fino a raggiungere una consistenza morbida dell'impasto ma non troppo bagnata.

Con un cucchiaino riempire le pesche, disporle in una teglia capiente, sulla sommità dell'impasto di ogni pesca aggiungere un ciuffetto di burro e infornare a 180 gradi per circa 25/30 minuti.

Controllare a 20 minuti l'andamento della cottura, poiché la durata può variare in funzione della dimensione delle pesche e della quantità di ripieno.

Si deve formare una crosticina ma senza bruciare.

Sfornare, lasciare raffreddare e conservare in frigo.

Le pesche vanno servite fredde e, possibilmente, cucinate il giorno precedente e lasciate una notte in frigorifero, perché diventino più buone.