

REȚETA

Piersici cu Nutella® și Amaretti

Ușor

4 Porții

10 min



INGREDIENTE

PENTRU 4 PORȚII

4 piersici în sirop

8 Amaretti

60 g Nutella (15 g/porție)

Pentru decorare

Mentă



Pentru a pregăti această rețetă delicioasă sunt suficiente 15g de Nutella® per porție.

MOD DE PREPARARE



- 1 | Scurge-piersicile. Taie o jumătate a fiecărei piersici în felii și lasă cealaltă jumătate întregă.



- 2 | Aranjează cele 2 părți ale piersicii ca în imagine. UMLE mijlocul primei jumătăți de piersică cu aproximativ 7 g Nutella®. Decorează feliile celei de-a doua jumătăți cu 7 g Nutella®, folosind un poș. Decorează cu Amaretti și o frunză de mentă, apoi servește. Poți folosi și piersici proaspete.

Bucurie proaspătă. Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Biscuiții Amaretti provin din Italia, din Evul Mediu, spre finele secolului XIII, și s-au răspândit în toată Europa în timpul Renașterii. Pe lângă producția lor în Italia, în special în Lombardia, au o mare tradiție de producție în Franța. Rețeta de piersici, Nutella® și amaretti este, însă, o invenție italienească!