

PÊSSEGO NO FORNO COM AÇÚCAR DE CANA E NATA AZEDA



Revista
Out. | Nov. 11

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: Fernando Fonseca



20
min



Fácil

INGREDIENTES

- 2 pêssegos vermelhos (500 g)
- 2 colheres de sopa de açúcar **Tate&Lyle**
- 1 colher de chá de canela em pó
- 20 cl de nata azeda **Milram**
- 1 cálice de Porto **Kopke LBV**
- 50 g de miolo de pistáchio tostado
- 2 colheres de sopa de bagos de romã

PREPARAÇÃO

Descascar os pêssegos e abrir ao meio, retirando os caroços • Num recipiente de ir ao forno colocar as metades dos pêssegos, regar com o Porto e polvilhar com a canela e o açúcar • Levar a cozer em forno quente a 160 °C durante 15 minutos • Retirar e colocar nos pratos, distribuindo o molho enxaropado resultante, colocar uma colher de nata azeda em cada metade de pêssego e polvilhar com os pistáchios tostados partidos e as bagas de romã • Servir quente ou morno