### *[PESCA MELBA](https://www.facebook.com/groups/112879978808730/doc/?id=119349908161737)*

*Ricetta per 6 persone*

*Ingredienti :*

*6 pesche Montreuil ben mature*

*1 litro di gelato alla vaniglia molto cremoso*

*250 gr di lamponi freschi*

*150 gr di zucchero in polvere*

*Mandorle fresche e zucchero filato per decorare*

*Préparazione :*

*Scottare le pesche per 2 secondi in acqua bollente, quindi scolarle e versarle immediatamente nell’acqua ghiacciata. Pelarle, disporle su di un piatto, spolverale leggermente di zucchero e tenere al fresco.*

*A parte preparare una purea setacciata di lamponi e zuccherare.*

*Servire le pesche su di un letto di gelato alla vaniglia e ricoprire con lo sciroppo ai lamponi. A scelta, si potranno decorare con delle mandorle fresche in scaglie e con un poco di zucchero filato.*

*coraggio.....poi mettero dei piatti di mezzo :)))))*

**

*Di Roby Hazes*