



## PESCHE E ALBICOCCHE CAMELLATE CON GELATO

Dividi le pesche in quarti e le albicocche a metà togliendo il nocciolo.

Metti la frutta in una padella antiaderente e fai cuocere per un paio di minuti con lo zucchero e la cannella, aggiungi il passito e mescola ancora per 2/3 minuti.

Lascia intiepidire e servi con il gelato.

Buon appetito!

Nota. Attenzione a mescolare molto delicatamente la frutta per non farla spappolare.

Alle pesche e alle albicocche si possono aggiungere anche delle prugne. A vostro gusto.

### *Ingredienti:*

4 pesche noci  
6 albicocche  
2/3 cucchiaini di zucchero  
polvere in cannella qb  
1/2 bicchiere di Passito di Pantelleria  
gelato alla crema