

Composta di pesche alle spezie



Tipo di piatto : [dessert](#)

Numero di persone : 4

Preparazione : [10 min](#)

cottura : [30 min](#)

Costo : [Economico](#)

Origine : [Europa](#)

Difficoltà : [Facile](#)

Ingredienti :

- 4 pesche gialle
- 4 nettarine
- 150 g di zucchero
- ½ bastoncino di [vaniglia](#)
- ½ bastoncino di [cannella](#)
- 1 stella di anice stellato
- 2 [chiodi di garofano](#)
- 20 cl di [vino](#) bianco secco

Lava le pesche e le nettarine. Sbuccia le pesche bianche e lascia invece la buccia alle nettarine. Tagliale tutte a fette.

Mettile in una pentola con lo zucchero, la [vaniglia](#), la [cannella](#), l'anice stellato e i [chiodi di garofano](#). Aggiungi il [vino](#) bianco.

Metti la pentola sulla fiamma e lascia cuocere a fuoco lento per 20-30 minuti, mescolando ogni tanto, fino a quando la frutta inizia a disfarsi (ma non troppo), e il [succo](#) acquista una consistenza sciroppata.

Toglia dalla fiamma e lascia raffreddare completamente. Metti in un bel recipiente lasciando le spezie, per dare un tocco di esotismo.

Servi ben fresco.