

# Pane con pesche e Tête de Moine

Questo pane con pesche è proprio quello che fa per te se hai voglia di qualcosa di semplice ma di carattere. La combinazione di pesca dolce e succosa, Tête de Moine saporito e un tocco di miele è sfacciatamente buona. Il tutto viene servito su pane croccante abbrustolito nell'olio d'oliva e completato con cottage cheese e un po' di scorza di limone: semplice ma sofisticato. Perfetto come pranzo estivo, snack per l'aperitivo o piccola cena con un bicchiere di vino naturale. È veloce da preparare, ma fa un figurone, proprio come dovrebbe essere.

## Per 4 persone

|                                                                                        |                                              |                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 pesche mature                                                                        | Olio d'oliva per friggere                    | Sale, pepe nero                                                                               |
| 40-50 ml di Noilly Prat                                                                | Circa 120 g di cottage cheese                | 120-150 g di Tête de Moine, raschiato con una girolle o tagliato a mano in delicate roselline |
| 4 fette di buon pane (ad es. pane con lievito madre o pane rustico, spessore 1,5-2 cm) | Buccia grattugiata di mezzo limone biologico | 1-2 cucchiaini di miele liquido (a piacere)                                                   |

## Preparazione:

1. Preparare le pesche: lavatele, togliete il nocciolo e affettatele finemente. In una padella con un filo d'olio d'oliva, rosolatele a fuoco medio finché non iniziano a dorarsi leggermente.
2. Sfumare: sfumate con il Noilly Prat, portate brevemente a ebollizione e poi riducete fino a quando il liquido si sarà quasi completamente evaporato. Le pesche devono risultare leggermente lucide ma non mollicce. Insaporite con un pizzico di sale. Mettete da parte.
3. Abbrustolire il pane: nella stessa padella (o in una pulita), tostate le fette di pane con un po' di olio d'oliva fino a renderle dorate e croccanti, possibilmente da entrambi i lati.
4. Comporre il piatto: spalmate un po' di cottage cheese su ogni fetta di pane. Aggiungete quindi una grattugiata di scorza di limone, un pizzico di sale e una macinata di pepe fresco.
5. Distribuire le pesche: distribuite uniformemente le fettine di pesca tiepide sul pane.
6. Aggiungere il Tête de Moine: disponete le rosette di Tête de Moine in modo decorativo sul pane. Assicuratevi di non sovrapporne troppe: il risultato deve rimanere elegante.
7. Tocco finale: infine, versate un filo di miele sulle rosette di Tête de Moine, non troppo, solo per esaltare l'aroma.

## Vino consigliato

Carmelin Malvoisie  
du Valais AOC

<https://www.denner.ch/it/shop-vini/carmelin-malvoisie-du-valais-aoc-p050334>

