



PESCHE BIANCHE ALLO CHAMPAGNE E LINGUE DI GATTO

Categoria: Dolci **Tempo di preparazione:** 15 minuti **Difficoltà:** molto facile 🍏

Ingredienti per 4 porzioni

- 4 pesche bianche
- 200 ml di champagne
- 8 lingue di gatto
- 1 pizzico di cannella

Da mangiare o da bere? E se si potesse fare entrambe le cose unendo la dolcezza della pesca alle sempre benvenute bollicine dello Champagne?

Difficoltà: **bassa**

Costo: **alto**

Tempo di preparazione: **15 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Lavate a pulite le pesche eliminando la buccia esterna, tagliatele a fette ed aromatizzatele con la cannella.

Disponetele in una coppa da champagne in modo da costituire all'interno un disegno gradevole all'occhio.

Versate lo champagne (ben freddo) pochi istanti prima di servire. Servite con alcune lingue di gatto. Enjoy!

