Нектарин з амарето

Амаре́то (італ. *Amaretto*) — мигдальний солодкий лікер темно-коричневого кольору класу амаро, на основі абрикосових кісточок та трав, які настоюються на бренді.

У цьому простому у приготуванні, але надзвичайно смачному десерті, лікер амарето вигідно підкреслює смак та аромат нектарину.

Батьківщиною амарето вважається район Саронно, Італія.

Амарето виготовляють з солодкого і гіркого мигдалю з додаванням ванілі та інших ароматних коренів і трав. Мигдаль заливають виноградним сиропом, щоб синильна кислота, яка міститься у гіркому мигдалі, розклалась під час перегонки.

Вживають амарето з льодом, у складі коктейлів, додають до чаю та кави. Також його використовують у кондитерському виробництві — для просочування коржів, додають у випічку та десерти.

- 6 спілих нектаринів
- 30 гр світлого меду
- 60 мл лікеру «Амаретто»
- вершки або морозиво

Помити, осушити і розрізати на пів нектарини, відкрити їх і акуратно вийняти кісточку.

Викласти нектарини зрізом догори на вогнетривку посудину з бортиком. На кожну половинку покласти по пів ложечки меду і полити 1 ложечкою лікеру «Амарето».

Готувати фрукти на розігрітому грилі чи у духовці при $170°\ C$ до коричневої скоринки чи готовності.

Перекласти обережно на таріль, щоб не витік соус із серединок фруктів.

Подавати теплими із збитими вершками, або морозивом чи любим фруктовим соусом. Прикрасити лісовими ягодами і м’ятою.

