

PREPARAZIONE FARCIA

1. Sbucciare le pesche e tagliarle in 4 parti
2. In una teglia tonda mettere lo zucchero mischiato e caramellarlo in forno a 160° fino a raggiungere il color miele
3. Quando il caramello è pronto, adagiare gli spicchi di pesche a testa in giù, senza lasciare alcuno spazio vuoto, 3-4 minuti per lato.

PREPARAZIONE TORTA

1. Adagiare nella teglia tonda, dove c'erano precedentemente le pesche, la brisee.
2. Sigillare bene i bordi e cuocere nel forno statico a 180° per 25 minuti
3. Una volta cotta, lasciare intiepidire per servirla.



Progetto realizzato grazie ad un contributo offerto da Komen Italia ETS



Con il patrocinio di:

Con il supporto di:



@_SEAHEALING_

nutrire
LA COPPIA
BENESSERE A 360°

UN'OPPORTUNITÀ PER
PRENDERSI CURA DELLA
COPPIA ATTRAVERSO UN
APPROCCIO OLISTICO
CONDIVISO.

27 settembre 2025
Tuca Tuca, Via Cristoforo Colombo 23, Silvi

TAGLIATELLA DI SOLINA AI FUNGHI SHIITAKE E GUANCIALE (4 PERSONE)

INGREDIENTI

-500 gr farina di solina
-50 gr semola di grano duro
-2 uova intere
-acqua q.b.
-pizzico di sale

PREPARAZIONE

1. Setacciare la farina e disporla a fontana
2. Al centro rompere le uova e impastarle con acqua
3. Lasciare riposare 30 minuti
4. Con un mattarello tirare la sfoglia spessa 1 mm e tagliare a coltello



CONDIMENTO (4 PERSONE)

INGREDIENTI

-450/500 gr funghi shiitake
-1 porro
-2 bustine di zafferano
-200 gr di guanciale
-Olio Evo q.b.
-1/2 bicchiere di vino bianco
-1 bicchiere d'acqua



PREPARAZIONE

1. Tenere in ammollo i funghi un paio di ore, strizzarli e asciugarli in un panno
2. Tagliare a listarelle il guanciale e farlo rosolare in una casseruola, fare trasudare in una casseruola
3. Tagliare il porro sottile sottile (solo parte bianca) e ammorbidirlo con il guanciale
4. Una volta rosolato il porro e il guanciale, aggiungere ½ bicchiere di vino e le 2 bustine di zafferano.

TARTE TATIN ALLE PESCHE (4 PERSONE)

INGREDIENTI PER BRISÉE:

-220 gr di farina 00
-100 ml di acqua fredda da frigo
-50 ml di olio
-1 pizzico di sale
-1 rametto di timo limonato

PER RIPIENO:

-1/2 kg di pesche
-3 cucchiai di zucchero bianco
-2 cucchiai di zucchero di canna
-Mezzo succo di limone
-30 gr di burro
-1 rametto di timo

PROCEDIMENTO

1. Versare in una ciotola la farina, il sale e l'olio. Mescolare.
2. Continuando a mescolare, aggiungere l'acqua fredda a filo e con le mani continuare ad impastare formando una palla
3. Mettere in una pellicola e 1 h in frigo
4. Togliere l'impasto dal frigo e lavorarlo con un mattarello a formare una circonferenza più larga della il forno a 180°