

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 BRISEE:

- 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 cucchiaini di zucchero bianco
- 2 cucchiaini 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°