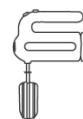


## Nettarine dolci affogate e mirtilli con crema di basilico



**Tempo preparazione:**  
15 minuti

**Tempo di cottura:**  
10 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone

### Elenco ingredienti

4 nettarine mature, tagliate a metà e snocciolate  
200ml di tè leggero, preparato al momento  
50g di zucchero rafnato  
4 baccelli di cardamomo, aperti  
2,5ml (½ cucchiaino) di cannella macinata  
100g di mirtilli  
100g di formaggio cremoso, ammorbidito  
10 foglie di basilico, sminuzzate  
1 confezione da 142ml di panna da montare  
foglioline di basilico per decorare

### Istruzioni per la preparazione

1. Metti in una pentola capiente le nettarine, 25g di zucchero, il tè, i



baccelli di cardamomo, la cannella e portate il composto a ebollizione. Copri e lascia cuocere per 8 -10 minuti, no a ottenere una consistenza morbida.

Aggiungi i mirtilli e lasciate raffreddare. Metti in frigo per due ore.

2. Metti in una ciotola il formaggio cremoso, il resto dello zucchero e le foglie di basilico e lavora a velocita' 1 per circa 20 secondi. Quando il composto e' ben amalgamato, incorpora la panna doppia e sbattete a velocita' 1 per circa 30 secondi, no a ottenere una consistenza cremosa.

3. Servi le nettarine e i mirtilli con la crema di basilico e decorate con le foglioline di basilico.