

Ricette con le albicocche, cinque idee per voi

Buongiorno e buon mercoledì amici ed amiche!

Oggi ho deciso di regalarvi una bella raccolta di ricette, pensando ad uno dei frutti "principe" dell'estate: l'albicocca!

Ecco a voi quindi **"Ricette con le albicocche, cinque idee per voi"**, rubricchetta che ciclicamente vi propongo e che vedo essere sempre accolta con grande entusiasmo!

In tutti questi anni, nella cucina pasticciona della Simo, l'albicocca è comparsa più e più volte...che ne dite quindi di fare un piccolo riassuntino di quelle che potrebbero essere le idee maggiormente gradite e replicabili anche nelle vostre cucine?!

Dai, se siete pronti...io direi di partire!

Partiamo con una confettura...questa è semplicissima, ma fidatevi: troppo buona, sa di casa e di colazione in famiglia; se avete albicocche in esubero, magari avete una pianta (come la mia amica Wanda, che spesso mi omaggia di qualcuno dei suoi frutti golosi!) e non sapete cosa fare di tutto quel ben di Dio, beh...fare questa confettura è sicuramente un'ottima idea!

Confettura di albicocche e limone

Quando fa caldo, un budino fresco è sempre ben gradito...questo alle albicocche vi devo confessare che a noi è piaciuto un sacco...un dolce al cucchiaino davvero goloso e che sicuramente piacerà ai vostri ospiti!

Budino alle albicocche e amaretti

Amo le torte soffici da colazione, e questa che dirvi...è semplicemente perfetta.

Bello anche visivamente il contrasto fra l'impasto al cacao e le albicocche morbide e succose all'interno...provatela e poi fatemi sapere!

[torta leggera al cacao e albicocche...e si ricomincia](#)

Se desiderate dei piccoli dolcetti per concedervi una coccola ogni tanto, beh...allora questi mini muffins che si divorano in un boccone fanno proprio al caso vostro; la farina di mais all'interno li rende rustici e deliziosi, in una parola: irresistibili!

[Mini-muffins alle albicocche e farina di mais](#)

Vi piace il risolatte? Io da piccola ne ho mangiato tantissimo, la nonna Gina spesso lo preparava, essendo comunque un dolce della tradizione lombarda, un dolce del ricordo legato alla nostra famiglia...in questa versione, trovate al suo interno un profumo speciale dato dal tè, e, le albicocche, completano piacevolmente il tutto, rendendolo chic e delizioso.

[Risolatte profumato al tè Champagne e bon bon, con albicocche e timo](#)

Che dire?!

Spero di essere riuscita a stuzzicare un po' la vostra curiosità oltre alle vostre papille gustative...

Vi lascio anche una bella ricetta tratta dal blog della mia amica Miria...uno strudel semplicemente favoloso, [guardate qui..](#)

Io vi saluto augurandovi una buona e serena giornata, magari un poco più fresca di quella appena trascorsa ☐

A presto!

Simona