

MARMELLATE E CONSERVE

Pesche sciropate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PESCHE gialle -
LIMONE solo il succo - 1
ZUCCHERO 1,5 kg
ACQUA 3 l

Le pesche sciropate, che buone!! Soprattutto se si tratta di pesche di cui conosciamo la provenienza ed il sapore dolce e aromatico. Per questo motivo vi consigliamo di farle in casa, la procedura è molto molto semplice ed avrete a disposizione le vostre pesche preferite per tutto l'anno.

Seguite il video per capire come fare.

PREPARAZIONE

1 Prendete le pesche ed incidetele una croce nella buccia sul fondo di ciascuna pesca.



2 Tuffatele in una pentola colma d'acqua bollente, coprite la pentola e lasciatele sbollentare per un paio di minuti.

Scolate le pesche e trasferitele in una ciotola con acqua molto fredda.





- 3** Dividete a metà le pesche, eliminate la pelle e il nocciolo e trasferitele in una ciotola cospargendole con qualche goccia di succo di limone.





- 4 A questo punto preparate lo sciroppo di zucchero: in una pentola dai bordi alti versateci l'acqua e lo zucchero. Accendete il fuoco e portate ad ebollizione.



- 5 Disponete le pesche in barattoli sterilizzati.

Quindi ricoprite con lo sciroppo appena realizzato ed ancora bollente.



- 6** Pressate bene le pesche nei barattoli aiutandovi con gli appositi pressini, quindi chiudete con il tappo.



- 7** A questo punto dovrete mettere sottovuoto le pesche: disponete i barattoli in una pentola capiente, separateli con un canovaccio pulito in modo che non si urtano durante l'ebollizione e colmate la pentola d'acqua fino a ricoprire le pesche.

Coprite la pentola, accendete il fuoco e lasciate bollire per 40 minuti dal momento dell'ebollizione.



- 8 Potete decidere anche di regalare le pesche, in questo caso rendete il barattolo più carino con un pezzo di stoffa ed un cartellino scritto a mano.

