

MARMELLATE E CONSERVE

Confettura di pesche all'amaretto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di pesche nettarine pesate senza buccia e nocciolo

800 g di zucchero

200 g di amaretti ridotti in polvere con il mixer.

PREPARAZIONE



2 Mettere tutti gli ingredienti in una pentola e cuocere a fuoco moderato, far prendere il bollore, a metà cottura aggiungere gli amaretti sbriciolati.



3 Cuocere un'ora circa e non schiumare, poiché gli amaretti sbriciolati tendono a salire in superficie, mescolare con cura. La marmellata avrà colore intenso, non trasparente.



- 4 Una volta raggiunta la giusta consistenza invasare a caldo e capovolgere i vasetti, lasciandoli riposare e raffreddare per una notte.



- 5 Si consiglia di consumare la marmellata dopo qualche settimana, per intensificarne il gusto.

