

MARMELLATE E CONSERVE

Marmallata di pesche

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 kg di pesche sbucciate e denocciolate
- 150 g di zucchero di canna
- il succo di un limone.

PREPARAZIONE

1 Mettere le pesche a macerare per circa 12 ore, con un paio di cucchiaini di zucchero.

Dopodichè ridurle in purea e passarla in casseruola, unire lo zucchero e il succo del limone.

Portare ad ebollizione e far cuocere per un quarto d'ora circa, mescolando in continuazione, controllare la cottura con la tecnica del piatto.



2 Quando inclinando il piatto la marmellata non scivola, è pronta.

Togliere ed invasare.

Lasciar freddare capovolti, sopra una tavola di legno.



