

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di amarene e pesche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



OGNI 50 G DI CILIEGIE AMARENE E 50 GR. DI PESCHE CONSIDERARE 50 G DI ZUCCHERO. ESEMPIO

per 1 kg di frutta occorrono 500 g di zucchero.

Fare tutto in casa con le proprie mani è di certo una grande soddisfazione, e infatti sul forum di cookaround si trovano sempre tantissimi spunti. Questa marmellata di amarene e pesche infatti è da provare assolutamente. Si tratta di una conserva che vi tornerà utile spesso perché è ottima tal quale ma è squisita anche se servita all'interno di torte o su crostate. Ecco come farla!

PREPARAZIONE

1

Lavare le amarene, privarle del picciolo e togliere il nocciolo.





2 Sbucciare e tagliare a pezzetti le pesche mature, aggiungerele alle amarene, mettere tutta la frutta in una pentola con lo zucchero e cuocere a fuoco molto lento fino a quando il composto non si sarà ben rappreso.

Versare la marmellata bollente nei vasi sterilizzati, chiudere ermeticamente con il tappo e capovolgere il vaso, lasciandoli raffreddare in questa posizione.

