

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di pesche con cannella e rum

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

pesche percocche e nettarine

zucchero

cannella

rhum.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Unire alle pesche tagliate a pezzetti lo zucchero, una abbondante spolverata di cannella, e circa un bicchiere di rum, mescolare il tutto e far cuocere a fuoco dolce fino a quando la frutta si è ammorbidita.



3 Frullare brevemente col frullatore ad immersione, lasciando alcuni pezzi di frutta.

Lasciar cuocere ancora, schiumando mano a mano, fino ad ottenere un aspetto limpido.



4 Quando la prova piattino conferma la giusta consistenza, invasare immediatamente e rovesciare i vasi fino a completo raffreddamento.

