

MARMELLATE E CONSERVE

# Marmellata di pesche e mandorle

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

- 8 pesche (700 g circa)
- 200 g di zucchero
- mandorle
- 1 pizzico di cannella
- 1 cucchiaino di cacao amaro.

## PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le pesche, farle a pezzettini. Mettere lo zucchero nel fondo della pentola.



**2** Delicatamente appoggiare sopra allo zucchero le pesche a pezzetti.

Mettere a fuoco basso.

Tritare una manciata di mandorle con un cucchiaio di zucchero, un pizzico di cannella e un cucchiaino di cacao amaro.



**3** Mettere il tutto sopra alle pesche che nel frattempo avranno iniziato a cuocere.

Cuocere a fuoco bassissimo per 2 ore, non occorre mescolare.

Quando il composto ha raggiunto la giusta la consistenza alzare il fuoco e mescolare rapidamente.

Invasare.

