

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di pesche

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 kg di pesche sbucciate e prive di nocciolo
800 g di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere le pesche e lo zucchero in una casseruola fonda e lasciare cuocere il tutto a fuoco moderato finché il composto prenda un certa consistenza. Travasare in barattoli di vetro e bollirli per creare il sottovuoto.

