

MARMELLATE E CONSERVE

Pesche al rhum

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1

5 kg pesche noci non troppo mature

400 g di zucchero

50 g di rhum

succo di 1 limone

PREPARAZIONE

1 Tagliare le pesche noci con la buccia a piccoli pezzi non troppo piccoli.



2 Metterle in una ciotola e marinare con lo zucchero per almeno 2 ore.



3 Dopo le due ore, mettere le pesche e lo zucchero in una pentola.



4 Far prender bollire, far cuocere non più d 2-3 minuti, le pesche devono risultare cotte ma sode.

Spegnere, aggiungere il rhum e mescolare.



5 Invasare.



6 Capovolgere e lasciar raffreddare completamente.

Sterilizzare i vasetti facendoli bollire o, più semplice, mettendoli in forno 1ora a 130°C, quindi riponendoli capovolti ed avvolti da una coperta.

Sono ottime mangiate da sole oppure con una crema.