

MARMELLATE E CONSERVE

Pesche sciroppate

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 kg di pesche durette non a fine
maturazione
300 g di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Sbucciare le pesche e tagliarle a quarti o fette grosse secondo i gusti, metterle in una bacinella e aggiungere lo zucchero.

Lasciare macerare per 12 ore, rimestando ogni tanto delicatamente.

Invasare le pesche e coprire con il succo che si è formato.

Mettere i barattoli chiusi in una pentola e coprire di acqua.

Far cuocere 10 min da quando compaiono le prime bollicine all'interno oppure 8 minuti se i pezzi sono più piccoli. In questa fase è molto importante fare attenzione a non passare la cottura altrimenti le pesche scuociono e diventano molli.



NOTE