

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di pesche classica

di: *Giorgio Raccuglia*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 50 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La **marmellata di pesche classica** è tra le più apprezzate per la sua versatilità: ottima per delle fragranti [crostate](#) fatte in casa o semplicemente spalmata su croccanti fette biscottate. Il procedimento della marmellata di pesche è il medesimo per le altre marmellate classiche, gli ingredienti sono economici e di facile reperibilità. Per questa ricetta abbiamo utilizzato le **pesche gialle** per avere una marmellata più liscia, Per un risultato più rustico potete utilizzare le **pesche noci** lasciando anche la buccia, l'importante è che scegliate sempre **frutta matura e zucherina**. Marmellate, confetture, composte di frutta ecc. sono quelle ricette che si tramandano di

generazione in generazione e portano un po' dei ricordi dell'estate anche nel grigio della brutta stagione.

Ecco qualche idea per delle varianti golose da tenere in dispensa:

[Marmellata di limoni](#)

[Marmellata di nespole](#)

[Confettura di ciliegie speziata](#)

INGREDIENTI

PESCHE GIALLE 1 kg

ZUCCHERO SEMOLATO 600 gr

SUCCO DI LIMONE 50 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la marmellata di pesche classica, per prima cosa lavate le pesche ed asciugatele su carta da cucina.





2 Togliete la buccia, il nocciolo e tagliatele a pezzetti, non molto grossi.



- 3** Mettete le pesche in una pentola antiaderente ed aggiungete il succo di limone, lasciate cuocere a fuoco medio per 10 minuti ed iniziate ad aggiungere lo zucchero poco alla volta.



- 4** Lasciate cuocere a fuoco dolce per 40 minuti mescolando di tanto in tanto. Passati i 40 minuti la nostra marmellata di pesche classica è pronta per essere messa nei vasetti.



5 Servite la marmellata in una ciotola non appena sarà fredda.



6 La marmellata di pesche classica v'è conservata nei vasetti sterilizzati quindi, prendete i vasetti ed immergeteli in acqua bollente per 20 minuti, trascorsi i 20 minuti poneteli a testa in giù su un telo di cotone e lasciateli asciugare. quando saranno asciutti riempiteli con la marmellata ancora bollente e chiudeteli stringendo bene il tappo. rovesciate i vasetti a testa in giù e copriteli con un panno di lana, dovranno rimanere in questo modo tutta la notte e girateli solamente la mattina seguente, quando, avranno formato il sottovuoto.