

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di pesche classica

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI PER CUCINARE LA MARMELLATA DI PESCHE

PESCHE GIALLE 1 kg
ZUCCHERO SEMOLATO 600 gr
SUCCO DI LIMONE 50 gr

Marmellata di pesche fatta in casa, ecco una ricetta semplice e deliziosa per portare il gusto dell'estate tutto l'anno.

COME FARE LA MARMELLATA DI PESCHE

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



2 Togli la buccia, il nocciolo e taglia la polpa delle pesche a pezzetti, non molto grossi.



- 3 Metti le pesche in una pentola antiaderente ed aggiungi il succo di limone, lasciale cuocere a fuoco medio per 10 minuti ed inizia ad aggiungere lo zucchero, poco alla volta.



4 Lascia cuocere a fuoco dolce per 40 minuti mescolando di tanto in tanto. Passati i 40 minuti la marmellata di pesche, nella nostra versione classica, è pronta per essere messa nei vasetti.



COME SI CONSERVA LA MARMELLATA DI PESCHE FATTA IN CASA

La marmellata di pesche va conservata nei vasetti sterilizzati quindi, prendi i vasetti ed immergili in acqua bollente per 20 minuti, trascorsi i 20 minuti mettili a testa in giù su un telo di cotone e lasciali asciugare. Quando i vasetti saranno asciutti riempi con la marmellata ancora bollente e chiudili stringendo bene il tappo. Rovescia i vasetti a testa in giù e copri con un panno di lana, dovranno rimanere in questo modo tutta la notte e girali solamente la mattina seguente, quando avranno formato il sottovuoto.

MARMELLATA DI PESCHE, COME FARE IN CASA UNA CONSERVA CHE

La marmellata di pesche è una delle conserve più amate, grazie al suo sapore dolce e aromatico
PUOI CONSUMARE TUTTO L'ANNO

che racchiude tutto il **gusto delle pesche estive**. Prepararla in casa è semplice e richiede pochi ingredienti: pesche mature, zucchero e un tocco di limone per esaltarne il sapore. Perfetta da spalmare sulle [fette biscottate](#) a colazione, come ripieno per una golosa [crostata di marmellata](#) o da gustare con formaggi, la marmellata di pesche è un modo delizioso per conservare il **sapore dell'estate e portarlo sulla tua tavola tutto l'anno**.

Segui la nostra guida passo dopo passo per realizzare una marmellata di pesche che conquisterà tutti con la sua dolcezza e il suo profumo inconfondibile.

SE TI È PIACIUTA LA MARMELLATA DI PESCHE, PROVA ANCHE QUESTE

[Marmellata di fichi](#)

[Marmellata di limoni senza buccia](#)

[Marmellata di pomodori rossi](#)

[Marmellata di kiwi](#)

[Marmellata di arance e limoni](#)

RICETTE