

MARMELLATE E CONSERVE

Pesche sciroppate

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **2 pezzi** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: *DOSI PER 1 VASO DA 1 KG O 2 DA 500 G.*



Vuoi assaporare l'estate anche quando è finita? Le pesche sciroppate sono la soluzione! La ricetta delle pesche sciroppate è un classico della cucina italiana, tramandata e cucinata quasi in ogni famiglia nel corso dei decenni, soprattutto in un ambito rurale. Le **pesche mature**, principalmente quelle che raggiungono maturazione sulla pianta, vengono **cucinate** in un **delizioso sciroppo** preparato con **zucchero e acqua**, il risultato finale è un'esplosione di gusto e freschezza, **conservabile** in barattolo nello stesso sciroppo di cottura.

Seguendo **la nostra semplice ricetta con passo passo fotografico**

, sarai in grado di **cucinare con le tue mani le pesche sciropate**, le potrai **conservare per mesi**, oppure usarle già dopo una settimana per **decorare torte, gelati** o anche semplicemente da **mangiare come dessert**, magari accompagnate con un ciuffo di panna montata fresca.

Se ami le pesche devi provare anche queste ricette sfiziose:

[Marmellata di pesche classica](#)

[Sbriciolata alle pesche fresche](#)

[Crumble alle pesche](#)

[Vanilla pudding alle pesche e amaretti](#)

[Tarte Tatin alle pesche](#)

INGREDIENTI

PESCHE pesate senza nocciolo - 1 kg

ZUCCHERO 200 gr

ACQUA 500 gr

LIMONE solo il succo - 1

PREPARAZIONE

- 1** Prendi le pesche ed incidile a croce nella buccia, il punto da incidere è il fondo di ciascuna pesca. Tuffale in una pentola colma d'acqua bollente, copri la pentola e lasciale sbollentare per un paio di minuti, infine scola le pesche e trasferiscile in una ciotola con acqua molto fredda.





2 Dividi a metà le pesche raffreddate, elimina la buccia che dopo la scottatura verrà via molto facilmente e il nocciolo, infine trasferiscile in una ciotola. Cospargile con qualche goccia di succo di limone.



3 A questo punto prepara lo sciroppo di zucchero: in una pentola dai bordi alti versa l'acqua e lo zucchero. Accendi il fuoco e porta ad ebollizione.





- 4 Disponi le pesche in barattoli sterilizzati, quindi ricopri con lo sciroppo di acqua e zucchero appena tolto dal fuoco, quindi ancora bollente. Pressa bene le pesche nei barattoli aiutandoti con un cucchiaio o con un pressino, quindi chiudi con il tappo.



- 5 A questo punto le pesche vanno messe sottovuoto: disponi i barattoli in una pentola capiente, separali con un canovaccio pulito in modo che non si urtino durante l'ebollizione e colma la pentola d'acqua, fino a ricoprire i barattoli di pesche.

Copri la pentola, accendi il fuoco e lascia bollire per 40 minuti dal momento

dell'ebollizione.





6 COSE IMPORTANTI DA SAPERE

Scegli pesche mature e succose: Assicurati di utilizzare pesche mature e succose per ottenere il miglior risultato, sia il sapore che la consistenza, usando il frutto adeguato ne gioveranno.

Sbuccia sempre le pesche: Prima di cucinare le pesche, sbucciale accuratamente per garantire una consistenza liscia e piacevole, potresti essere tentato di lasciare la buccia, non te lo consiglio, anche se l'albero è tuo e sei sicuro che le pesche siano BIO, la buccia e la polpa rendono in modo diverso nella conservazione e otterresti un altro risultato, non necessariamente cattivo, ma diverso.

Rimuovi il nocciolo: Assicurati di rimuovere il nocciolo delle pesche prima di cuocerle nello sciroppo per una migliore praticità.

Sterilizza i barattoli e i tappi: Prima di conservare le pesche sciroppate, sterilizza i barattoli, con i rispettivi tappi, correttamente per garantire una conservazione sicura e duratura.

Copri completamente le pesche con lo sciroppo: Assicurati di coprire completamente le pesche con lo sciroppo quando le trasferisci nei barattoli, così da l'ossidazione e garantendo una migliore conservazione.

Controlla sempre i barattoli prima di consumare: Prima di gustare le pesche sciroppate, verifica che i barattoli siano integri, senza perdite o segni di deterioramento, per garantire la sicurezza e la qualità del prodotto. Fallo sempre!