

MARMELLATE E CONSERVE

# Marmellata di pesche con cannella e rum

di: *alejandra*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

pesche percocche e nettarine  
zucchero  
cannella  
rhum.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



- 2 Unire alle pesche tagliate a pezzetti lo zucchero, una abbondante spolverata di cannella, e circa un bicchiere di rum, mescolare il tutto e far cuocere a fuoco dolce fino a quando la frutta si è ammorbidita.



**3** Frullare brevemente col frullatore ad immersione, lasciando alcuni pezzi di frutta.

Lasciar cuocere ancora, schiumando mano a mano, fino ad ottenere un aspetto limpido.



**4** Quando la prova piattino conferma la giusta consistenza, invasare immediatamente e rovesciare i vasi fino a completo raffreddamento.

