

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di pesche e mandorle

di: *fragole&nespole*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 8 pesche (700 g circa)
- 200 g di zucchero
- mandorle
- 1 pizzico di cannella
- 1 cucchiaino di cacao amaro.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le pesche, farle a pezzettini. Mettere lo zucchero nel fondo della pentola.



2 Delicatamente appoggiare sopra allo zucchero le pesche a pezzetti.

Mettere a fuoco basso.

Tritare una manciata di mandorle con un cucchiaio di zucchero, un pizzico di cannella e un cucchiaino di cacao amaro.



3 Mettere il tutto sopra alle pesche che nel frattempo avranno iniziato a cuocere.

Cuocere a fuoco bassissimo per 2 ore, non occorre mescolare.

Quando il composto ha raggiunto la giusta la consistenza alzare il fuoco e mescolare rapidamente.

Invasare.

