

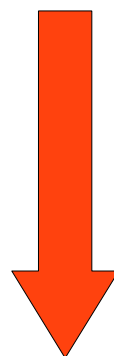
Le trasformazioni: dalle pesche alla marmellata

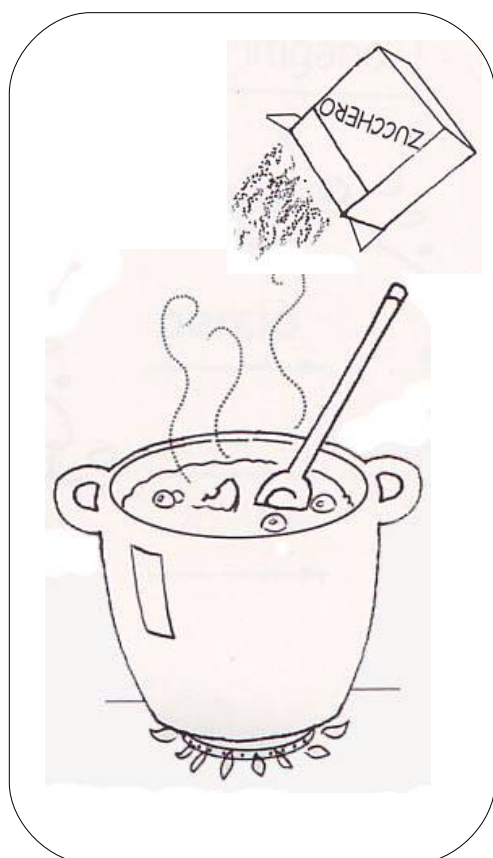


Lavare le pesche, sbucciarle, tagliarle a pezzi piccoli ed eliminare il nocciolo.

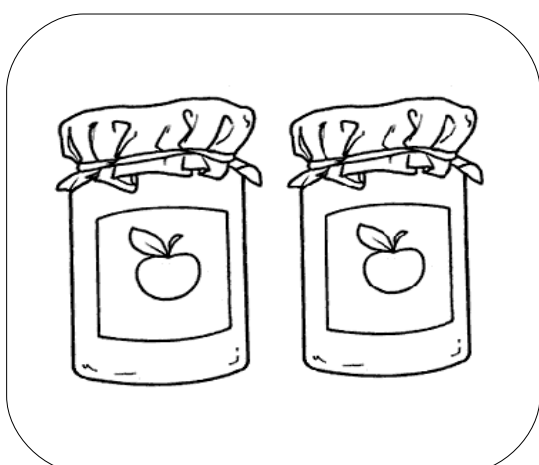
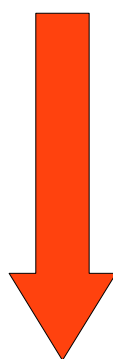


Mettere la polpa di pesca in una pentola d'acciaio con mezzo bicchiere d'acqua e la scorza di un limone grattugiata, e far cuocere per almeno 15 minuti.





Trascorsi i 15 minuti
passare la polpa al setaccio
e rimetterla in pentola
insieme allo zucchero. Far cuocere
per circa 1 ora e mezza, e comunque
fino a quando abbia raggiunto
una buona consistenza.



Togliere dal fuoco, lasciar
raffreddare e mettere
nei vasetti.