

Ricetta: **Marmellata di pesche**

Author: WWW.MISYA.INFO

Oggi vi posto la marmellata di pesche che ho preparato ieri pomeriggio. La marmellata fatta in casa è una delle cose più buone del mondo, ideale per fare colazione la mattina o per farcire una bella crostata. Per fare la marmellata di pesche in casa non ci vuole nient'altro che la voglia di mangiare qualcosa di nettamente superiore a quello che si vende nei negozi e 1 ora di tempo. In realtà sfogliando il mio libro di ricette di conserve ho notato che si fa una distinzione tra marmellate e confetture. Con il termine marmellata si indicano solo le preparazioni realizzate con agrumi, mentre per tutti gli altri tipi di frutta si deve parlare di confettura. Pur sapendo quindi di essere in errore (c'è addirittura una normativa europea che indica questa differenza :S) io continuerò a chiamarla marmellata di pesche.

Ingredienti per 3 vasetti di marmellata:

1 Kg di pesche
400 gr di zucchero
1 limone

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 50 min

Tempo totale: 1 ora 20 min

Procedimento per preparare la marmellata di pesche

Scegliere delle pesche sode e sane per fare la marmellata.

Pulire e sciacquare bene le pesche, sbucciarle, buttare via il nocciolo e tagliare a pezzettini in una ciotola.

Mettere le pesche in una pentola, aggiungere lo zucchero e il succo di limone.

Mettere la pentola sul fuoco per 50 minuti e far bollire mescolando spesso. Se iniziassero a formarsi un po' di schiuma, toglierla con la schiumarola. Già dopo 30 minuti potete fare la prova del piattino per controllare la cottura: versate qualche goccia di marmellata su un piattino e lasciate raffreddare. Se tenendo il piattino in verticale la marmellata non cola, è pronta, altrimenti prolungate la cottura.

Sterilizzare i vasetti di vetro senza il tappo mettendoli per 15 minuti in forno a 100°C o 5 minuti nel microonde con all'interno dell'acqua. Appena la marmellata di pesche è pronta, ancora bollente, versare con un mestolo nei vasetti fino a circa 1 cm dal bordo.

Tappare i vasetti e capovolgerli, in modo tale che con il calore si sterilizzi anche il tappo.

Lasciate raffreddare i vasetti di marmellata capovolti. Dopo un'oretta la marmellata di pesche è pronta.

Questo è il vasetto di marmellata alle pesche che ho confezionato per fare un regalo ;)

La marmellata si può conservare in una dispensa finché i vasetti sono chiusi, fino ad un massimo di 12 mesi. Appena aperti conservare la marmellata in frigo e consumarla entro 2-3 settimane..

Per chi desidera una marmellata più densa, consiglio di aggiungere durante la cottura una bustina di pectina.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO