



Marmellata di Pesca

Şeftali Marmeladi



1 kg. mezze un pò morbide
4,5 bicchieri di zucchero
1 succo di limone

- # Le pesche si lavano, si sbucano le conchiglie, e si levano i semi.
- # Si tagliano come grandezza di dado.
- # Poi si prendono in una pentola, sopra si mette lo zucchero poi il coperchio si chiude e si lascia ad aspettare per una notte intera.
- # Il giorno dopo senza aggiungersi acqua si inserisce sul fuoco medio e si miscela ogni tanto.
- # Il momento che arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone , il momento che coerenza si prende dal fuoco.
- # Si riempisce nei vasi . Dopo che freddata nei vasi si chiudono i coperchi strettamente.

Nota: Marmellata di pesche non serve schiacciarsi extramente . Si diventano schiacciate automaticamente perché aspetta una notte intera e si tagliano in piccole.