

SUCCO DI PESCA HOME MADE

Avete presente quando vi regalano una cassetta piena di pesche nettarine buonissime, profumate e dolci!?! e che si fa se sono tutte molto mature e iniziano a dare i primi segni di cedimento?? si fa il succo, considerando che noi ne beviamo per tutto l'inverno mi sembra un'ottima idea, benissimo presa dall'entusiasmo sbuccio tutte le pesche, le peso, faccio lo sciroppo con acqua e zucchero, ci metto le pesche frullo e lascio raffreddare.. vado dai miei raccolto in giro tutte le bottiglie (mia mamma non butta mai assolutamente nulla) i tappi e l'attrezzo per chiuderli, porto a casa tutto, sterilizzo le bottiglie.. il succo è buonissimo... poi... cena dell'ultimo minuto... rimando l'imbottigliamento alla mattina ma quando mi son svegliata aveva tutto fermentato, 24 ore di attesa son state fatali.. con sto caldo poi... non vi dico la mia faccia e la mia delusione.. sono partita per le ferie con la mia sconfitta culinaria ma il treno stavolta è passato due volte e domenica le mie amiche (i genitori fanno i coltivatori) mi hanno dato tantissime pesche e quindi non potevo fare a meno di replicare e stavolta il lunedì già tutto era finito nelle bottigliette come scorta per l'inverno.

P.S.Vi lascio le dosi per un chilo di pesche, per lo zucchero regolatevi in base ai gusti e alla dolcezza della frutta, il limone è importante per mantenere il colore. Anche la quantità di acqua secondo me si può variare, il mio è abbastanza denso.

SUCCO DI PESCA

1kg di pesche nettarine sbucciate e senza nocciolo

260 gr di zucchero

1 lt di acqua

1 limone



Sbucciate, private del nocciolo e tagliate a pezzi le pesche. In una pentola capiente mettete a bollire 3 litri di acqua con lo zucchero, portate a bollore e fate bollire qualche minuto. Aggiungete le pesche e frullate con il frullatore ad immersione fino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi, unite il succo dei limoni. Rimettete sul fornello e portate a bollore, lasciate cuocere circa 15 minuti. Con una schiumarola eliminate tutta la schiuma che si forma sopra. Lasciate raffreddare. Imbottigliate il succo sigillate coi tappi, mettete le bottiglie in una grande pentola, se necessario mettete dei canovacci per non farle sbattere tra loro. Fate bollire per

circa 30-40 minuti.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

