

# Pesche sciropate allo zenzero

Quasi come ogni anno io amo preparare le **pesche sciropate** ed in particolare amo aromatizzarle con lo zenzero che a mio parere gli dona un sapore unico, se vi piace potete usare anche della cannella.

Quando ero piccola erano il nostro dolce dell'inverno e mia mamma ce le scaldava in un tegamino, io amavo guatarle calde con il loro sciroppo.

Le pesche sciropate sono però ottime anche fredde abinate al gelato, ad esempio questo <https://www.ombelicodivenere.com/2016/08/gelato-al-croccante-passito-zenzero-semplificissimo-senza-gelatiera.html>

oppure per preparare ottime torte farcite come questa <https://www.ombelicodivenere.com/2015/04/torta-con-crema-alla-mandorla-e-polpa-di-pesche-allo-zenzero.html>



# Pesche sciropate allo zenzero



- Ingredienti per ogni kg di frutta
  - 1 kg di pesche percocche\*
  - 150 g di zucchero
  - 400 g di acqua
  - scorza di limone bio
  - zenzero fresco
  - \*scegliete pesche senza macchie o ammaccature (i frutti non devono essere maturi ma ancora piuttosto sodi, diversamente le pesche tenderanno a spappolarsi in cottura.)
1. Per prima cosa preparate lo sciroppo facendo scaldare l'acqua con lo zucchero, quando sarà sciolto spegnete il fornello e lasciate raffreddare.
  2. Lavate le pesche e sbucciatele, indicedetele a metà e ruotandole staccate le due parti dal nocciolo.
  3. Riempite i vasi cercando di incastrare bene le pesche, arricchite con fette di zenzero e scorza di limone.
  4. Riempite i vasi con lo sciroppo coprendo le pesche di almeno 1 centimetro, aspettate un po' per verificare che il liquido non cali ed eventualmente aggiungetene altro.
  5. Mettete i vasi in una pentola capiente e separateli con degli strofinacci, aggiungete acqua fino a coprirli e cuocete 15- 20 minuti dal momento del bollore.
  6. Lasciate raffreddare all'interno dell'acqua prima di riporre in dispensa.



  
*Amaltea di Venere*





  
Cantuccio di Venere



  
Candela de...  
A small, circular logo containing a stylized monogram of the letters 'C' and 'D' is positioned above the text 'Candela de...'. The text is written in a cursive, handwritten style.

---

# ARANCE CAMELLATE

Grazie alla ricetta delle arance caramellate scrivo il primo post dell'anno nel primo giorno dell'anno!! Quindi non posso che partire augurando un semplice buon anno a tutti, non mi dilungo in bilanci e speranze di bene e pace che mi sembrerebbero il minimo per tutti, passo direttamente alla ricetta di queste arance deliziose. La ricetta è molto facile e se amate questo agrume ne troverete senz'altro tantissimi utilizzi. Fondamentale è utilizzare arance buone, dolci, e bio.

Utilizzate le arance caramellate per preparare questi deliziosi dolci

BROWNIES INTEGRALI AL CIOCCOLATO, FRUTTA SECCA, **ARANCE** E ZENZERO

NAKED CAKE TORRONE E ARANCIA





## **ARANCE CAMELLATE**

800 g di arance  
600 g di zucchero di canna chiaro grezzo  
250 g di acqua  
1/2 bacca di vaniglia

Lavate accuratamente le arance, riempite due pentole capienti con acqua fino a metà. Fate bollire l'acqua e mettete le arance in una pentola, lasciate cuocere 5 minuti, scolate le arance e bollitele altri 5 minuti nella seconda pentola. In questo modo eliminerete una parte di amaro dalla buccia degli agrumi. Scolate le arance, lasciate raffreddare, tagliate a fette di mezzo centimetro e sistemate le fette in una larga padella. In un tegamino mettete l'acqua con lo zucchero e la bacca di vaniglia incisa. Fate cuocere fino a sciogliere lo zucchero e versatelo sopra le arance. Fate cuocere 5 minuti, trasferite tutto in una ciotola e lasciate riposare una notte. Rimettete le arance in padella e cuocete circa 40 minuti. Mettete le fette di arance nei vasetti e riempite con lo sciroppo, probabilmente non si riempiranno completamente i vasi quindi distribuitene pari quantità nei vasetti.

Potete gustare le arance così al naturale o metterle sul gelato, oppure usatele tagliate a pezzetti all'interno di impasti per muffin, torte o biscotti. Ottime come decorazione per le torte. Io e mia mamma le abbiamo mangiate con la ricotta fresca.. una delizia.







BUON 2016!!