




# Pesche sciropate


Categoria: Portate - Frutta



 Difficoltà: Molto Bassa

 Cottura: 20 min

 Preparazione: 20 min

 Dosi per 8 persone

 Costo:

Le **pesche sciropate** sono un grande classico da assaporare in tutta la loro fragranza, da abbinare al gelato, alle creme al cioccolato ma anche alla panna cotta, magari con degli amaretti sbriciolati accanto.

**Difacile realizzazione**, sono un ottima **merenda o spuntino**, un superbo ingrediente per dolci o dessert, da realizzare sia d'estate che d'inverno.



## Ingredienti

>> **Pesche**

2 kg

>> **Zucchero**

500 gr

## Preparazione



Comprate delle **pesche mature** ma dalla **polpa ben soda**: lavatele e **scottatele** in acqua bollente per **1-2 minuti**, poi **togliete loro la buccia**, e tagliatele a metà o in quattro parti, togliendo il nocciolo.

Mettete le pesche in un **contenitore con lo zucchero** e lasciatele macerare per almeno 12 ore, dopodiché ponete il tutto in un tegame **sul fuoco** per almeno **10 minuti**, agitando la pentola di tanto in tanto (evitate di mescolarle con un mestolo poiché spappolereste la frutta).

**Scolatele** pesche con una **schiumarola** e adagiatele in vasetti di vetro sterilizzati. Continuate a cuocere lo **sciropo** fino a che non si sarà **ben addensato**, poi versatelo bollente sulle pesche, agitate i vasetti per far **fuoriuscire eventuali bolle d'aria**, e chiudeteli ermeticamente.

Aspettate che i vasetti si raffreddino, poi etichettateli e riponeteli in un luogo buio e fresco. Consumate le pesche **dopo un mese**.



## Consiglio



Per questa ricetta cercate di procurarvi delle **pesche a polpa bianca e profumata** preferibilmente **spaccarelle**, cioè che abbiano il nocciolo facilmente separabile dalla polpa.

Il **giusto grado di cottura** delle pesche, potrebbe dipendere da molti fattori, tra i quali la varietà, la grandezza, il grado di maturazione.

Vi conviene quindi **prestare attenzione** durante la cottura **al risultato** che volete ottenere. Se preferite delle **pesche più sode**, controllate il grado di cottura con una forchetta, ed eventualmente spegnete il fuoco

prima.

## Curiosita'

Si dice che in **Egitto** la pesca fosse **sacra ad Arpocrate**, dio del silenzio e dell'**infanzia**, tanto che ancora oggi le **guance dei bambini** vengono paragonate alle **pesche**, per la loro **morbidezza e carnosità**.



