Marmellata di pesche tabacchera

Portata: Marmellate	Tempo:	Numero persone: 0	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 0 persone

- 2 kg pesche tabacchera
- 600 gr zucchero semolato Despar
- 1 limone non trattato
- q.b. rhum
- 3 vasetti 4 stagioni Bormioli da ml.250 o a vs. scelta

Preparazione

1 - Lavate le pesche in acqua e bicarbonato, sciacquatele bene e asciugatele.

2 - Sbucciate i frutti, divideteli in 2 parti eliminando il nocciolo e ponete la polpa in una terrina.

3 - Pesate la frutta ed aggiungete esattamente la metà di zucchero, il succo di mezzo limone premuto ed una grattata di scorza gialla.

4 - Mettere il tutto in una pentola capace, e ponete sul fuoco per circa 50 minuti a far bollire mescolando spesso.

5 - Se iniziasse a formarsi un pò di schiuma, toglierla con la schiumarola.

6 - 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.

7 - Sterilizzare i vasetti di vetro ed i tappi mettendoli in una pentola ben coperti di acqua fredda che porterete a bollore e lascerete bollire per 15 “, quindi li farete sgocciolare sottosopra su un panno bianco pulitissimo.

8 - Appena la marmellata di pesche è pronta, ancora bollente,versare con un mestolo nei vasetti fino a circa 1 cm dal bordo.

9 - Tappare i vasetti, avendo prima versato nel tappo un cucchiaio di rhum che eliminerete, solo per lasciare un aroma leggermente alcolico e capovolgerli, in modo tale che con il calore si sterilizzi anche il tappo

10 - Lasciate raffreddare i vasetti di marmellata capovolti. Dopo un’oretta la marmellata di pesche è pronta.

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

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

13 - Buona degustazione con fette di pane casereccio, burro e… la vostra marmellata!