



MARMELLATA DI PESCHE AL ROSMARINO

Pela le pesche, privarle del nocciolo e tagliale a cubetti piccoli.

Metti le pesche in una grande ciotola e aggiungi il succo di limone. Aggiungi quindi il rosmarino e lo zucchero. Mescola bene e copri.

Lascia riposare per qualche ora, girando di quando in quando fino a che lo zucchero non si è sciolto completamente.

Metti il tutto in una pentola larga e porta a bollore a fuoco vivace. Cuoci fino a quando il liquido non è diventato uno sciroppo, ci vuole circa un quarto d'ora.

Utilizza uno schiaccia patate per schiacciare bene la frutta. Ogni tanto con la schiumarola togli la schiuma che si crea ed elimina gli aghi del rosmarino.

Riempi i vasi.

Ingredienti:

*1 kg di pesche gialle (peso netto)
succo di 1 limone fresco
800 gr di zucchero
4 rametti di rosmarino fresco*