

# Marmellata di pesche

## INGREDIENTI:

1kg di pesche,  
300 gr di zucchero,  
1 limone il succo,  
1/2 cucchiaino di zenzero grattugiato.

Pulire per bene le pesche e tagliarle a cubetti. Metterle in una pentola dai bordi alti insieme con lo zucchero, il limone e lo zenzero e portare a bollore. Lasciar cuocere almeno 1h (fare la prova mettendo la marmellata su di un piatto freddo se non scivola è pronta) mescolando con attenzione per non farla attaccare. Mettetela in barattoli sterili ancora bollente e per essere sicuri far bollire i barattoli di marmellata per 30' lasciar raffreddare e riporre in dispensa.