Pesche sciroppate

FACILEeBUONO

4 pesche
4 cucchiaini da caffè colmi di zucchero
0,5 dl vino bianco

ricetta della nonna

Laviamo le pesche, adagiamole in un pentolino e ricopriamole d'acqua fredda.
Cuociamole per 10 min dal momento che bolle l'acqua.
Raffreddiamole sotto il getto d'acqua e togliamo loro la buccia.
Tagliamole a grossi spicchi e adagiamole in una fondina.
Spolveriamole con lo zucchero e irroriamole con il vino.
Mettiamole in frigorifero per almeno due ore ricoperte con pellicola trasparente.

Un amico di Roma mi disse che sua nonna, dopo averle cucinate, come la ricetta qui sopra, le metteva nei vasetti di vetro e li sterilizzava. Erano buonissime!

Metodo di conservazione senza conservanti.