Marmellata di pesche 5 ricette speciali

Chi non ha mai mangiato almeno una volta nella vita la marmellata di pesche? La classica delle confetture che ci ricorda il dolce sapore delle merende consumate in campagna o all’aperto in compagnia dei nonni. Gustata nella sua semplicità o son fette biscottate e dolci crostate, ad ogni morso la marmellata di pesche ci riporta indietro. Niente male, no? Ecco allora 5 ricette speciali per preparare la marmellata di pesche, da quella classica a quella dal gusto sfizioso e alternativo. Scopriamole insieme!

MARMELLATA DI PESCHE FATTA IN CASA

Cosa c’è di meglio da fare di una buona e gustosa marmellata di pesca fatta in casa? Armatevi di pazienza e di tante pesche biologiche e non trattate, specie se utilizzate anche la buccia.

Gli ingredienti:

1 kg di pesche

350 g di zucchero

Succo di mezzo limone

come fare la marmellata di pesche fatta in casa: cominciate a tagliare le pesche a piccoli pezzetti con le bucce privandole del nocciolo. Versate le pesche e lo zucchero in una pentola insieme al succo di mezzo limone. Cuocere fuoco lento fino ad ebollizione. Continuare la cottura per trenta minuti mescolando con un cucchiaio di legno. Trascorso il tempo necessario per la cottura, potete mixare con un minipimer per ottenere una consistenza molto cremosa. Ancora calda versare nei barattoli di vetro sterilizzati e lasciare raffreddare capovolti per ottenere l’effetto sottovuoto.

MARMELLATA DI PESCHE SENZA ZUCCHERO

La marmellata di pesche senza zucchero è una ricetta più dietetica rispetto alla ricetta classica della confettura di pesche in quanto non prevede l’aggiunta di zuccheri. Ideale quindi per chi sta a dieta e non vuole rinunciare alla colazione o alla merenda con una sana marmellata light.

Gli ingredienti:

1 kg di pesche mature

1 bicchiere di acqua

Succo di 1 limone

1 mela

Come preparare la marmellata di pesche senza zucchero: lavare e pulire le pesche tagliandole in piccoli pezzetti insieme alla mela. Macerate in una pentola capiente le pesche, la mela e il succo del limone per circa 3 ore. Trascorso il tempo necessario, cuocete a fiamma bassa per circa 50 minuti. Mescolare di tanto in tanto. Verificare con il test del piattino se la marmellata è cotta al punto giusto ed è della consistenza giusta. Una volta cotta, versarla nei barattolini e lasciarla raffreddare. La marmellata senza zucchero è pronta per essere consumata.

MARMELLATA DI PESCHE E AMARETTI

La ricetta di marmellata di pesche con gli amaretti è una gustosa variante della classica ricetta. L’aggiunta della croccantezza degli amaretti la rende ancora più sfiziosa.

Gli ingredienti:

1 kg di pesche già pulite

500 g di zucchero

100 g di amaretti

Succo di un limone

Come preparare la marmellata di pesche e amaretti: cominciate a tagliare in piccoli pezzetti le pesche già lavate. Sbriciolate gli amaretti e versateli in una pentola insieme alle pesche, allo zucchero, al succo del limone. Cuocete a fiamma bassa per circa 40/45 minuti mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno. Valutate la consistenza della marmellata e se è di vostro gradimento mettetela ancora calda nei barattoli sterilizzati e chiudeteli. Lasciateli raffreddare a testa in giù.

MARMELLATA DI PESCHE E MANDORLE

La marmellata di pesche e mandorle è una ricetta semplice da realizzare e oltre alle mandorle, può essere arricchita con un pizzico di cannella. Partendo dagli stessi ingredienti della ricetta precedente, sostituite la quantità di amaretti con quella delle mandorle tostate e seguite lo stesso procedimento. Alla fine spolverate un pizzico di cannella e, per chi vuole osare, magari potreste aggiungere un bicchierino di rum.

MARMELLATA DI PESCHE NOCI

La marmellata di pesche noci o pesche nettarine è quella realizzata con le pesche che si presentano con la buccia liscia. Il vantaggio è quello di cucinarle con tutta la buccia senza eliminarla.

Gli ingredienti:

1 kg di pesche molto mature

350 g di zucchero di canna

1 limone

Come preparare la marmellata di pesche noci: cominciate a tagliare le pesche con tutta la buccia in piccoli pezzetti e lasciate macerarli in una pentola coperti dallo zucchero per circa un’ora. Aggiungere la scorza di un limone e le stecche di cannella e accendere il fuoco. Lasciare cuocere fino ad ebollizione. Se si preferisce una marmellata di pesche noci senza pezzi di frutta e dalla consistenza cremosa, frullare con un frullatore ad immersione e continuare la cottura mescolando. Far raggiungere nuovamente il bollore ed aggiungere il succo del limone filtrato. Cuocere ancora per qualche minuto fino a quando non raggiunge la consistenza desiderata. Versare allora nei vasetti sterilizzati ed aspettare che si raffreddi per gustarla.

Silvana Rea