PESCHE SCIROPPATE

Ingredienti:

- pesca,
- zucchero,
- succo di limone,
- eventuali aromatizzanti(cannella, vaniglia, maraschino).

Scegliete delle pesche mature ma ancora ben sode ed immergetele brevemente nell'acqua bollente; quindi spellatele tagliatele in quarti, liberatele dal nocciolo levando eventuali parti scure e tuffatele via via in acqua acidula con succo di limone.
In una casseruola ponete le pesche sgocciolate aggiungendo per ogni kg di polpa un litro d'acqua, 70 gr di succo di limone e lo zucchero (circa 100 gr.).
Portate a ebollizione per non meno di 5 minuti, mescolando senza rompere i pezzi.
Quindi scolate via i quarti di pesche lasciando sul fuoco lo sciroppo fino a ridurlo a circa metà del volume.
Disponete nei vasi le pesche raffreddate badando a non superare l'altezza della base del collo dei contenitori.
Versare lo sciroppo intiepidito, fino a un centimetro e mezzo dall'orlo, agitando di tanto in tanto per facilitare la salita delle bolle d'aria e per coprire completamente le pesche.
Se lo desiderate, aggiungete un pizzico di cannella o vaniglia oppure un bicchierino di maraschino.
Chiudete ermeticamente, con decisione e senza forzare troppo.
Fate bollire per i tempi indicati: 250 cc (20 minuti) - 500 cc (35 minuti) - 1000 cc (40 minuti) - 1500 cc (45 minuti).