SALSA DOLCE DI PESCHE

Ingredienti per 4-6 persone:

- confettura di pesche circa gr 500,
- zucchero semolato gr 150,
- Armagnac Duc de Maraval.

Ponete sul fuoco, in una casseruolina, lo zucchero e centocinquanta grammi di acqua, sempre mescolando fatelo sciogliere e lasciate bollire lo sciroppo, su fuoco bassissimo, per circa dieci minuti.
Nel frattempo passate al setaccio la confettura lasciando scendere il passato in una seconda casseruolina, unite lo sciroppo, mettete il recipiente sul fuoco e, sempre mescolando, lasciatevelo sino a che il composto resterà aderente al cucchiaio.
Di tanto in tanto, quando è necessario, schiumate accuratamente la salsa.
Un istante prima di toglierla dal fuoco incorporatevi quattro cucchiaiate di Armagnac, rimescolate e servite.