780. PESCHE NELLO SPIRITO

Pesche cotogne, non troppo mature, chilogrammi 1.
Zucchero bianco, grammi 440.
Acqua, un litro.
Cannella intera, un pezzo lungo un dito.
Alcuni chiodi di garofano.
Spirito di vino quanto basta.

Saprete che la pesca cotogna è quella rosso-giallo o semplicemente giallastra, con la polpa attaccata al nocciolo. Strofinatele con un canovaccio per levar loro la lanugine e bucatele in cinque o sei punti con uno stecchino. Fate bollire per venti minuti lo zucchero nell'acqua a cazzaruola scoperta e poi gettateci le pesche intere, rimovendole spesso se il siroppo non le ricopre, e quando avranno bollito cinque minuti, contando dal momento che hanno ripreso il bollore, levatele asciutte.
Allorché le pesche e il siroppo saranno diacci, o meglio il giorno appresso, collocatele in un vaso di cristallo, oppure in uno di terra invetriato e nuovo, versateci sopra il siroppo e tanto spirito di vino o cognac che le sommerga e le dosi a giusta misura. Aggiungete gli aromi indicati e procurate che restino sempre coperte dal liquido, versandone, occorrendo, dell'altro in appresso.
Tenete chiuso il vaso ermeticamente e cominciate a mangiarle non prima che sia trascorso un mese.